LA CVCINA ITALIANA

Via della Posta 10
20123 - Milano
Sp. abb. post. Gr. III/70
ottobre 1986 - L. 4.500

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

SOMMARIO

Rivista mensile - Anno 57°
N. 10 - Ottobre 1986
L. 4.500
Direttore responsabile
PAOLA RICAS

In copertina:
polenta con spiedini brasati
ricetta a pag. 85

Sofisticatissima e di grande presenza, ecco la **Granseola all'arancia**, *protagonista della "Ricetta filmata" di questo mese. La trovate a pag. 32, insieme a ingredienti e indicazioni tutte "in diretta" e sarà pronta in un'ora e 30'.*

I SERVIZI SPECIALI

LE RICETTE

LA CUCINA DI CASA NOSTRA

LA CUCINA RAPIDA

LA SCUOLA DI CUCINA

IL TEMA DEL MESE

Tutte le ricette così contrassegnate sono "rapidissime"

2 tempi
Tutte le ricette così contrassegnate si possono fare in 2 tempi

Redazione:
Via della Posta 10 - 20123 Milano
tel. 807.767/878.880/873.172
Concessionaria pubblicità: SPI
Via Manzoni 37
20121 Milano - tel. 63.131

Si chiama **Amor Polenta** *il dolce realizzato con la farina gialla. È una delle tante proposte del nostro "Speciale polenta" (da pag. 81).*

LE PAGINE DEL VINO

Salvia, rosmarino, aglio e un tocco di maizena per questo **Petto d'anatra al Porto**, *una ricetta da copiare (è a pagina 55).*

LA DONNA E LA CASA

LE RUBRICHE

CALENDARIO

OTTOBRE

FESTE POPOLARI

Per gli appassionati enologi, appuntamento a Merano (Bolzano), la prima settimana del mese, con la *festa dell'uva*: una mostra-assaggio dei vini della zona, allietata da bande musicali e tanto folklore. I raffinati gourmet non mancheranno, invece, la prima domenica di ottobre ad Alba (Cuneo), per la *sagra del tartufo bianco*, durante la quale vengono messi all'asta gli esemplari più notevoli del prezioso e profumato tubero.

PIANTE ACQUATICHE

Non molto diffusa allo stato selvatico, ma spesso coltivata nelle vasche dei giardini e nei laghetti dei parchi, la Violetta d'acqua (*Hottonia palustris*) ha alto fusto che termina in un gruppo di piccoli fiori viola pallido, con profonde venature gialle. Le foglie, a rosetta, sono poste alla base e rimangono totalmente sommerse. Il nome, *Hottonia*, è stato dato a questa pianta in ricordo di Petrus Hotton, botanico olandese del XVII sec.

AROMI IN CUCINA

Assai apprezzato, soprattutto nel periodo della caccia, poiché dà profumo alla selvaggina, il coriandolo (*Coriandrum sativum*) è originario delle regioni mediterranee: è, infatti, tra gli ingredienti di alcune ricette di tradizione greca e spagnola. I suoi semi possono essere usati interi (per esempio uniti ai cetrioli sott'aceto) o anche in polvere (nel ripieno di salsicce).

Cari lettori, care lettrici,

Ottobre, le prime piogge, le giornate che si accorciano invitano a restare più a lungo in casa e in cucina e a dedicarsi a preparazioni più elaborate. Ecco dunque, in questo numero, una serie di ricette importanti, soprattutto dedicate agli antipasti: caldi e freddi, tutti piuttosto fuori dal comune.

La ricetta filmata spiega, passo per passo, una deliziosa granseola all'arancia, un piatto squisito e veramente raffinato. Se durante la bella stagione si può rinunciare ai primi piatti, nelle giornate d'autunno essi ridiventano invoglianti: ne troverete molti, sia a base di pasta fresca, fatta in casa, sia con paste secche.

Troverete anche parecchie ricette di dolci a base di castagne, frutto tipico di questa stagione.

Tema del mese: la polenta. Abbiamo sviscerato il problema in tutti i suoi aspetti, rivelandovi storia e curiosità del suo ingrediente base, il mais, proponendovi una serie di ricette, nelle quali la polenta è protagonista (non contorno) dal primo al dolce. Infine la rubrica "Cosa bere con" vi indica proprio gli abbinamenti polenta-vino. Prosegue la rubrica che ha preso il via il mese scorso e che riguarda l'uso del forno a microonde: questa volta scoprirete come preparare, a tempo di record, le salse e i sughi.

Se cucinare è un'attività gradevole e creativa, rigovernare è sgradevole e deprimente: chi non ha ancora la lavastoviglie, o chi deve cambiare la propria, troverà utili informazioni nell'inchiesta a pag. 96, dedicata a questo ormai indispensabile elettrodomestico

Il "Vip" è Giovanni Nuvoletti, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina; un autentico gentiluomo che vi piacerà conoscere.

Infine il regalo annunciato: il libro che, in collaborazione con Arena, abbiamo preparato per voi, una vera e propria monografia sul tacchino dalla quale potrete apprendere tutto ciò che riguarda questo prezioso volatile, e in più cento ricette, come sempre provate da noi!

Buona lettura a tutti!

Paola Ricas

DOLCI REGIONALI

All'autunno si associa sempre l'immagine delle caldarroste. Non dimentichiamo, però, che le castagne possono trasformarsi in invitanti e insoliti dessert. Oltre all'ormai noto *castagnaccio* (di origine ligure e toscana) preparato con farina di castagne, troviamo, addirittura in Sicilia, un nutriente *budino* a base di castagne secche ammollate in acqua e poi cotte nel latte insieme a riso, uvetta, burro e zucchero.

TERMINI GASTRONOMICI

Nobile francese e ministro degli esteri durante il regno di Carlo X, il principe di *Polignac* ha lasciato tracce non soltanto nella politica, ma pure in cucina. Portano, infatti, il suo nome le uova trasformate in timballetti (cotte in forno, a bagnomaria), sformate su piccoli toast, decorate con tartufi, code di gamberi e ricoperte di salsa olandese.

OCCHIO AL GUARDAROBA

Golfini di lana, sempre morbidi e delicati, anche lavati a mano? Provate allora ad aggiungere all'acqua dell'ultimo risciacquo un po' di glicerina, dopo aver naturalmente messo a bagno ogni capo in acqua fredda, con un apposito ammorbidente. Avvolgete quindi il golf, con molta delicatezza, in un telo di spugna, cercando di far uscire più acqua possibile (se occorre, cambiate asciugamano). Stendetelo poi in piano, per ridargli forma, e lasciatelo asciugare.

GLI OGGETTI UTILI PER LA CASA

In autunno si ritrova il piacere della tavola e dei pranzi in compagnia. Per le diverse occasioni, ecco allora eleganti caraffe dal design essenziale, piatti ultramoderni e coloratissimi. E per gli appassionati di robot casalinghi, uno speciale elettrodomestico per la cottura a vapore

1

2

3

4

1 – Grandi, piccoli, rotondi o quadrati, i contenitori "Frigoverre" sono l'ideale per conservare i cibi nel frigorifero e per far guadagnare spazio. Di Rocco Bormioli, nei negozi di casalinghi.

2 – Dall'antipasto al dolce si può cuocere, contemporaneamente, un pranzo completo nella "Vaporiera" Girmi, con timer per selezionare i tempi di cottura. Ha 2 cestelli, teglia e leccarda. Nei negozi di elettrodomestici.

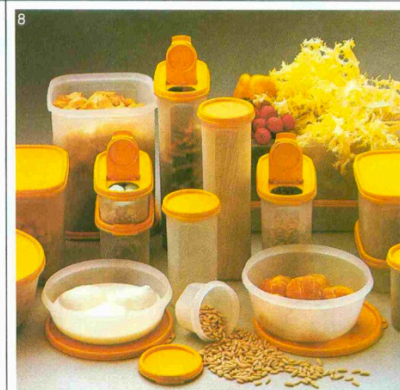
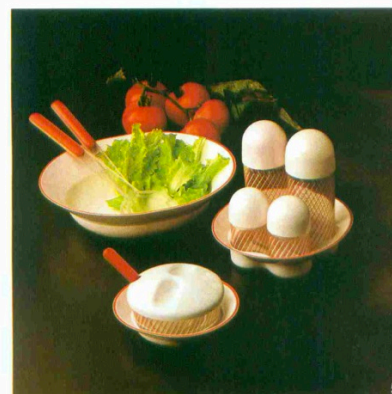
3 – L'ultima novità delle Porcellane Tognana si chiama "Granito": un servizio da tavola, da tè e caffè, blu, rosa, grigio e nero. Nei negozi di casalinghi.

4 – Stanno bene anche nell'antica credenza della nonna i sottopiatti e i vassoi colorati, in acciaio smaltato. Fanno parte della linea "Boca", come le posate sul tavolino. ICM Cose Casa, Lumezzane Pieve (BS).

5 – Profili rossi e decoro a righe contraddistinguono gli accessori da tavola "Moonlight" di Robex S.p.A., via Paullo 7, Tribiano (Milano).

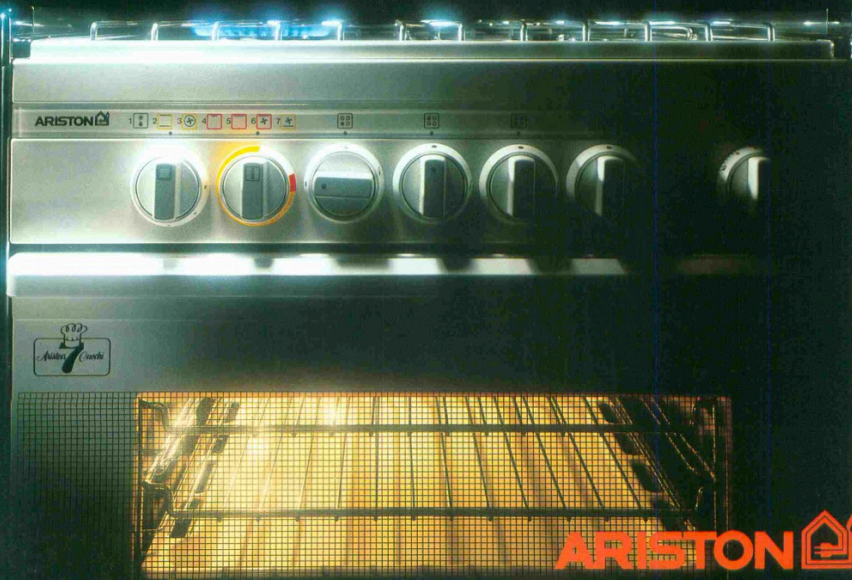
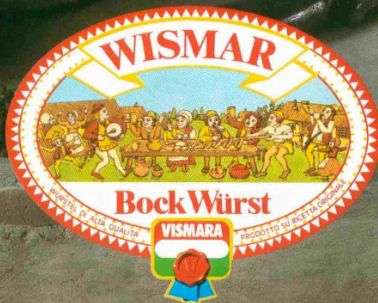
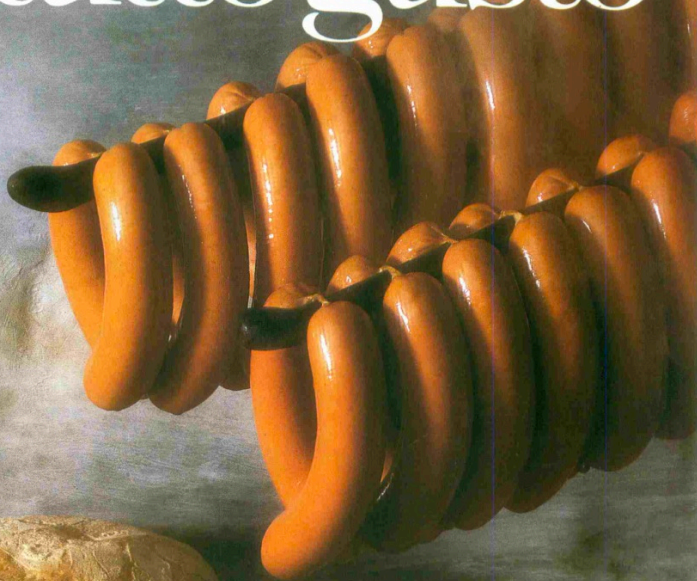
6 – È bianca, con serbatoio trasparente, la caffettiera Moulinex. Grazie alla piastra termica, sotto il contenitore, il caffè rimane caldo a lungo. Distr. Leonardo Iperti, via Breda 98, Milano.

7 – Sono perfette per portare in tavola acqua, tè, caffè, spremute, le caraffe termiche "Art Jug". Hanno una linea raffinata e si possono scegliere in nero, bianco-nero e giallo-nero. Una produzione Prestige Italiana, via Garibaldi 94, Locate Varesino (CO).

8 – Pasta, riso, legumi, biscotti, zucchero: sarà tutto in ordine e ben protetto in dispensa, con i "Multipli". Sono contenitori sovrapponibili, con sigillo ermetico e finestrella trasparente per individuare all'istante gli alimenti. Esistono in varie forme e capienze, in tre colori: rosso, giallo e bianco. Tupperware, via Mascagni 1, Milano.

5

6

7

8

LA CUCINA ITALIANA, insieme alla società "POLLO ARENA", ha realizzato per voi un libro interamente dedicato al tacchino (e lo ha allegato a questo numero della rivista). Non è soltanto un regalo per i lettori, ma un'occasione per conoscere meglio un "protagonista" della tavola che ora sta vivendo un momento di meritato successo. Nel libro c'è tutto sulla sua storia, sul valore della sua carne, con dati confermati da nutrizionisti di fama, più un centinaio di ricette esclusive.

I MENU DEL MESE

LA TAVOLA RUSTICA

Polenta pasticciata ai formaggi (pag. 85)
Arrosto di maiale coppato (pag. 52)
Flan di verdure (pag. 48)
Castagne al vino rosso (pag. 61)

Ecco un menù conviviale: al centro della tavola troneggia un bel piatto a base di polenta e, alla fine, un dessert quasi classico da mangiare in compagnia.

UN'OCCASIONE ELEGANTE

Petto di pollo marinato (pag. 31)
Tagliatelle con ragù d'anitra (pag. 34)
Orata con le cozze (pag. 44)
Semifreddo al Porto (pag. 58)

Un pranzo davvero ideale, che non appesantisce e che vi farà fare un'ottima figura di fronte ai vostri ospiti. Pur essendo un menù piuttosto raffinato, non vi terrà in cucina troppo a lungo.

COLORI D'AUTUNNO

Panzerotti agli spinaci (pag. 26)
Penne ai cavolfiori (pag. 40)
Faraona alle cipolline (pag. 51)
Carré di castagne (pag. 58)

Mentre il vento d'autunno strappa le prime foglie dagli alberi, riunirsi intorno alla tavola per gustare piatti saporiti in buona compagnia è davvero piacevole.

ALTA CUCINA

Galantina di tacchino (pag. 26)
Cherubini di ricotta (pag. 34)
Trotelle alla greca (pag. 44)
Timballo di zucchine (pag. 47)
Mattonella al croccante (pag. 57)

La preparazione di questo menù, estremamente raffinato, richiede concentrazione, pazienza e buona pratica in cucina. Lo consigliamo soprattutto ai più esperti.

SAPORI DELICATI

Quiche ai porcini (pag. 29)
Crema di avocado (pag. 34)
Pasticcio di nasello (pag. 44)
Patate "fondenti" (pag. 48)
Torta esotica (pag. 70)

Una serie di sapori delicati, ma al tempo stesso ben definiti, caratterizza questa lista di portate abbastanza insolite, dai tocchi esotici.

TUTTO POLENTA

Crocchette di polenta (pag. 81)
Gnocchi di polenta in brodo (pag. 84)
Involtini appetitosi (pag. 52)
Frittelle di polenta e uvetta (pag. 86)

È possibile servire un pranzo tutto a base di polenta? Se non ci credete, provate a realizzare questo in cui la carne compare solo come saporito contorno.

AMATE IL FORMAGGIO?

Focaccia alla crescenza (pag. 20)
Linguine verdi alla provola (pag. 41)
Bauletti ai 4 formaggi (pag. 20)
Cavolfiore alla fontina (pag. 23)
Bignole al mascarpone (pag. 20)

Dal primo al dolce, questo menù offre agli appassionati preparazioni a base di formaggi di vario genere. Sono piatti veloci, ma che assicurano clamorosi successi.

ALL'ITALIANA

Pasta con le sarde (pag. 16)
Misto di pesce in tegame (pag. 43)
"Amor polenta" (pag. 86)

Un pasto tipicamente italiano, con ricette attinte dalla tradizione della cucina regionale e una gran varietà di pesci dei nostri mari: un insieme semplice e gustoso.

DOMENICA D'OTTOBRE

Sfogliatine e tortelli (pag. 70)
Timballo di bucatini (pag. 40)
Seppioline alla paprika (pag. 43)
Dolce "nuvoletta" (pag. 23)

Per una domenica in famiglia, un menù con tante piccole "sfiziosità" in più, con un piatto di pesce invece della "solita" carne e il dolce che, nel giorno di festa, non dovrebbe mancare mai!

POVERO MA RICCO

Polenta e gorgonzola (pag. 81)
Cosce di pollo boscaiole (pag. 25)
Pàn de mèj (pag. 86)

Economico, ricco di calorie e per di più svelto: sono le doti che contraddistinguono questo semplice ma ottimo menù autunnale, da gustare in famiglia o, a scelta, in allegra compagnia.

SENZA CARNE

Treccia al prosciutto (pag. 70)
Teglia autunnale (pag. 48)
Finocchi brasati (pag. 48)
Crostata all'ananas (pag. 25)

Non del tutto vegetariano perché nella brioche c'è il prosciutto, questo insolito pranzo ha come colonne portanti due ottimi secondi tutti vegetali e un dessert alla frutta. Non manca proprio nulla per un pasto perfettamente equilibrato.

VIENNA, LA DOLCE

Nella terra del valzer e delle pasticcerie, una fetta di *Sacher* è una ghiottoneria irrinunciabile. Ma ci sono anche strudel di mele e dessert di marzapane. Per chi preferisce il gusto salato, invece, una marea di *delikatessen*

Avete idea di quale colpo fareste sui vostri ospiti servendo a fine pasto una "lavandaia viennese"? È una delicata albicocca ripiena di marzapane e ricoperta di pasta. C'è chi spende due pomeriggi di una vacanza a Vienna per imparare a preparare questo delizioso dessert. La *Wiener Waeschermaedel*, ossia la "lavandaia viennese", è, infatti, una delle tante materie d'insegnamento comprese nel corso che si tiene più volte l'anno all'"Hotel Imperial" di Vienna.
Conduttori del corso sono il cuoco Harald Peters e il capocuoco addetto ai dolci Karl Fetter. Tra i dessert più importanti che si insegnano qui ci sono, naturalmente, l'*Apfelstrudel* (che non è poi così facile a farsi come si crede), le *Marillenknoedel* (canederli con albicocca), il *Kaiserschmarren* (pasticcio dell'Imperatore), le *Metternichschnitten* (fette di Metternich) e la *Elisabethtorte* (torta di Elisabetta).
Per chi è fermamente intenzionato a seguire questo corso nella università della pasticceria esiste un "pacchetto" soggiorno di quattro giorni così articolato: tre pernottamenti a Vienna, un pranzo, una cena di gala, passaggi all'aeroporto, visite guidate, entrata gratuita al casinò, e naturalmente il corso di cucina. (Per informazioni rivolgersi a *Reisebuero Cosmos* Ufficio Viaggi Cosmos, Kaertnerring 15, A-1015 Wien, per chi chiama dall'Italia: tel. 0043/222/522661.)
Se qualcuno intendesse poi cimentarsi in un sesto grado e preparare una *Sachertorte*, la celeberrima torta *Sacher*, allora per lui ci sarebbe un consiglio da amico, suggerito dal vecchio detto milanese: *"Offelée, fa el tò mestée"*, che i fiorentini tradussero per legge di rima con : pasticcere fa il tuo mestiere. Se volete la *Sacher*, andate ad acquistarla da *Demel* (che detiene i diritti legali della *Original Sachertorte*) oppure dal concorrente *Sacher* (che i diritti ha venduto, ma fa ugualmente la *Original Sachertorte*). Lasciate, cioè, fare agli *offelée* viennesi che da oltre un secolo hanno... le mani in pasta, e ci sanno fare divinamente. Certo, costerà qualcosa, perché sia *Demel* sia *Sacher* si fanno rispettare, ma riportare in Italia una *Sacher* e farne dono vi conquisterà un amico.

(foto Ente Nazionale Austriaco per il Turismo)
Il caratteristico colonnato della Gloriette, nel bellissimo parco antistante il Palazzo di Schönbrunn, residenza estiva del Kaiser e meta turistisca

Il regno dei golosi

Tre saranno i piatti forti della nostra escursione: la storia della *Sacher*, una visita a *Wild*, tempio viennese delle *delikatessen* e una cena al *Den Drei Husaren* (Ai Tre Ussari), il ristorante più chic dell'intero ex impero austro-ungarico. Come contorno, un pranzo popolare in una *Beisl*, ossia trattoria di città (la più antica pare sia la *Griechische Tavern*), una bevuta veloce nei bar serali del cosiddetto *Triangolo delle Bermude*, mezzo pomeriggio in uno dei deliziosi caffè viennesi e una capatina fuori porta, in una delle 600 osterie che offrono il vino novello, e che affiorano già nel quartiere periferico di *Grienzing*. In vista dei vigneti, le altre bettole con pergolato sono dislocate a corona a *Nussdorf, Neustift, Heiligenstadt, Sievering, Stammerdorf* e *Oberlaa*.

Sacher: la torta D.O.C.

Il primo piatto forte di questa cronaca ci porta inevitabilmente da *Demel* (1010 Wien, Kohlmarkt 14; tel. 0222/635516; per chi volesse ordinare la *Sacher* dall'Italia). Perché prima *Demel*, poi la *Sacher-Confiserie*? Perché una secolare vertenza giudiziaria non ancora del tutto risolta, assegna a *Demel* i diritti esclusivi sulla *Sacher*, e poi perché in effetti questa è la più raffinata pasticceria della Mittel-Europa. In una delle belle vetrine, con un sorriso da "Gioconda", si affacciano Lady Diana e il principe consorte (mezzo busto ma grandezza naturale): sono fatti di marzapane, con accurata ricerca della verosimiglianza; lei in abito da sera, lui in divisa d'ufficiale inglese con relative patacche. *Demel* rinnova questi motivi di richiamo ogni qualvolta un personaggio arriva a Vienna in visita ufficiale. Ma *Demel* significa pasticceria finissima, per lo più confezionata a mano, come i *Mozartkugeln* (le palle di Mozart, che sono però originarie di Salisburgo) o i *Mozarttaler* (i talleri del suddetto). Cioccolato, mandorle, pistacchio o altro ancora; il tutto confezionato a mano: queste "chicche" costano quasi un occhio della testa. Ma sono una delizia, e, soprattutto, un dono apprezzatissimo.
Chicche, cioccolatini, confetti, *Sachertorte*, pasticcini e dolciumi catturano subito l'occhio del cliente. Sulla destra entrando c'è anche un *Café-Confiserie*, dove servono caffè, cioccolata, pasticcini vari e, volendo, anche qualche *delikatessen* (salmone, caviale, prosciutto, dindo, pasticci di carne). Ma il grande spettacolo restano le vetrine dei locali all'antica con l'inesauribile gamma di ottimi dolci viennesi.

Storia della pasticceria di corte

A questo punto occorre fare una precisazione: già nel Medioevo era sviluppata la pasticceria di corte; pare infatti che i sovrani di mezza Europa fossero golosi specialmente di torte; la maggior parte dei famosi dolci viennesi tuttavia risale al secolo scorso e coincide con il massimo splendore della corte d'Austria. Palazzo *Hofburg* (tutto da visitare) conficcato proprio nel cuore della capitale che i Romani battezzarono Vindobona, ai tempi del Kaiser, non era solo la residenza imperiale di governo (quella estiva era Palazzo *Schönbrunn*, con il suo parco all'italiana, ugualmente da visitare): era il perno dell'ultimo Impero Romano d'Occidente e dell'Impero austro-ungarico.
Tutti i potenti d'Europa non in conflitto con Vienna, tutte le principali casate, perfino i principi della curia vaticana, facevano a gara nell'acquistare e costruire un palazzo vicino a *Hofburg*. Per quanto riguarda noi italiani, un esempio classico è lo splendido Palazzo Pallavicini (tassativamente da visitare anch'esso, con la sua irripetibile biblioteca e i grandi mappamondi fatti dai mastri veneziani).
Orbene, queste famiglie principesche con i palazzi a ridosso della residenza dell'imperatore Francesco Giuseppe organizzavano sontuosi ricevimenti e cercavano di farsi notare per essere ammessi nella ristretta cerchia delle famiglie patrizie invitate a corte. È in questa atmosfera che si arriva alla nascita della "moderna" arte pasticcera viennese, che ha dettato legge in tutto il mondo (il famoso Forno San Giorgio, di Modena, a ridosso dell'Accademia militare, in via Taglio, fu fondato da pasticceri austriaci).
Le famiglie principesche, come gli austriaci Schwarzenberg (dinastia agraria e industriale tuttora potente: si consiglia di visitare l'ala ceduta all'*Hotel Schwarzenberg*, che dà su un parco di 17 ettari), o come la dinastia ungherese dei principi Esterhazy di Galantha o come i nobili romani Pallavicini, facevano dunque a gara per strapparsi i migliori pasticceri. Inizialmente questi erano, per la verità, robuste cuoche di Boemia e della Moravia oppure dell'Ungheria, altra nazione all'avanguardia in fatto di dolci e dessert.

Il cuoco di Metternich

Molte specialità dolciarie impostesi in Austria derivano dalle *Palatschinken* (pronuncia: palacinchen), che non possiamo definire solo omelette dolci. Sono fatte con latte, uova, farina e cotte a mo' di crespelle, ma farcite con marmellate, cioccolata oppure con una crema dolce di ricotta. Sono deliziose, così come travolgente è il *Kaiserschmarren* (pasticcio dell'Imperatore, da servire con frutta cotta). L'Im-

L'interno di Wild, vero tempio delle delikatessen: vi si trovano pâtè, ostriche e salumi di ogni tipo

peratore d'Austria prediligeva questo dolce che portava il suo nome e lo alternava però con un'altra specialità: la *Sachertorte* (o *Sacher-Torte*) che gli arrivava fresca ogni giorno, dal giovane cuoco del principe Metternich (Klemens Wengel Lothar, principe di Metternich-Winnenburg: 1773-1859). Questo giovane cuoco si chiamava Sacher, e l'atto di nascita della famosa torta è fissato nell'anno 1832 in un documento tuttora custodito presso l'*Hotel Sacher* (A-1010 Vienna I, Philarmonikerstrasse 4). Il giovane cuoco di Metternich fece fortuna; con la moglie Anna poté prendere in gestione l'attuale *Hotel Sacher* e riuscì a trasmettere la sua arte al figlio.
Poiché molti pasticceri si erano messi a imitare la celebre torta e a spacciarla per quella originale, in risposta a notizie errate apparse anche sulla stampa, Sacher-figlio nel 1888 fece ufficialmente questa precisazione: *"La Torta Sacher è un'invenzione di mio padre, tuttora vivente. La creò quand'era un giovane cuoco al servizio dei Metternich, e fu quindi servita per la prima volta alla tavola del principe Metternich 56 anni fa... Sin da allora la torta è stata prodotta nella pasticceria di mio padre. Oggi essa è confezionata nella mia pasticcera e non può essere copiata o contraffatta da altri pasticcieri o dolcieri, come è provato dal fatto che la mia torta è servita giornalmente alle Loro Maestà, al Principe ereditario e alla Principessina".* Il documento prosegue con altre puntualizzazioni che esulano ormai dalla nostra cronaca. Quel negozietto-pasticceria adiacente all'*Hotel Sacher* c'è tuttora e lì si può acquistare la *Original Sacher-Torte*. La storia successiva è che l'erede di quel Sacher finì per vendere i diritti esclusivi della torta a un altro grande pasticcere, Demel. Qual è dunque la *Sacher* originale? Dopo mezzo secolo i tribunali non l'hanno ancora stabilito. Resta comunque d'obbligo una visita anche al negozietto *Sacher*, poi, svoltato l'angolo, al sontuoso *Hotel Sacher*; l'ideale, qui, è sedersi a un tavolino del *Café-Confiserie*, gustare una fetta della torta contesa, con tè, cioccolato, o caffelatte.
Sia *Demel* sia *Sacher* sono in due punti focali del centro di Vienna. La prima è nel cosiddetto *Graben*, l'antica "fossa" che difendeva la corte e che porta alla Colonna della Peste e alla cattedrale di Santo Stefano. L'*Hotel Sacher* e il negozietto sono invece a ridosso del Teatro dell'Opera di Vienna, l'edificio in cui risuonarono le prime note dell'Inno alla Gioia di Ludwig van Beethoven.
Gustato nella quieta atmosfera del caffè viennese un tè con la *Sacher*, c'è tempo per fare un'altra visita molto interessante, di natura prettamente gastronomica.

Il tempio delle delikatessen

Qui non c'è pericolo che finisca, come tra Demel e Sacher, a torte in faccia in un'aula di tribunale: la priorità e supremazia di *Wild* come grande emporio gastronomico sono indiscusse. È il tempio delle *delikatessen*, leccornie e prelibatezze da buongustai e raffinati. Dietro c'è anche una affascinante storia di famiglia senza misteri e ombre, una fedeltà quasi rituale alla professione.
In *Neuer Markt*, numero 10 (la Piazza del Mercato Nuovo) campeggiano le vetrine di *Wild*, che costituiscono di per sé uno spettacolo. Ci sono tutte le specialità del mondo, comprese l'italiano prosciutto di Parma, carne essiccata e bresaola, pâté in salame, autentico salame ungherese, i *kabamossi* (salami essiccati), fagiani, cervo (spalla e coscia), gallo cedrone.
Entrando sulla sinistra c'è una mezza sfera di cristallo, enorme, contenente ghiaccio e ostriche freschissime, e i *blini König Gustav Adolf*, specialità di *Wild*, che sono poi deliziosi blini con caviale, da consumare anche sul posto, rigorosamente con una *flûte* di spumante classico.
I non-viennesi definirebbero *Wild* semplicemente un negozio di ghiottonerie, i viennesi invece lo considerano un segno di cultura enogastronomica, e una delle sfaccettature della vita della capitale. Come *Demel* non è una pasticceria "qualsiasi", *Hawelka* non un caffè "qualsiasi", e neppure il *"Den Drei Husaren"* un ristorante di classe come tanti, così *Wild* non è un negozio qualunque di prelibatezze.
Qui intere generazioni sono state educate a diventare buongustai sin da quando, ancora bambini, venivano a fare compere con la mamma e vedevano sempre gli stessi commessi (ad esempio, il signor Breisach, che è in negozio dal 1926). Commessi che elargiscono preziosi consigli, consigli sollecitati dallo stesso pubblico. È così che si diventa clienti abituali, che si stabilisce un rapporto di fiducia.
Serie di generazioni al di qua del banco, i clienti, serie di generazioni dietro al banco: Josef Wild, attuale capo dell'azienda, che accoglie la clientela nel suo bianco grembiule, è solo uno dei molti Josef nella storia della famiglia. Cominciò il trisavolo Josef, originario di Baden; allora era apprendista birraio, poi aprì un negozio alla *Kartnertor* (Porta della Carinzia), e solo più tardi acquistò l'edificio attuale che si trova in *Neuer Markt*.
Wild è così da sette generazioni. Josef ha quattro figli, due dei quali, i maggiori, Andreas e Sebastian, lavorano in azienda. Al piano superiore ci sono gli uffici, mentre nei sotterranei si trovano le cantine, che risalgono ai tempi dell'assedio di Vienna del 1683 da parte dei Turchi: ma una visita meriterebbero anche le belle cucine, dove si preparano pranzi e banchetti fino a sfamare mille persone. I Wild servono non solo ditte, ma anche ambasciate. I 35 dipendenti trasformano la selvaggina acquistata in Austria, Ungheria, Iugoslavia in raffinate preparazioni, anche per confezioni regalo che prendono le strade dell'estero.
Nella storia degli Wild c'è anche la produzione in proprio di Camembert austriaco e l'importazione di specialità altrui, compresi i nostri migliori prodotti caseari. Non fanno né pubblicità né promozione. "Da noi il cliente è seguito sia che si tratti dell'uomo di successo che acquista una dozzina di aragoste, sia di una anziana signora che compera un etto di prosciutto", sottolinea Josef Wild.

A cena con re e regine

Ma passiamo all'ultimo piatto forte di questa cronaca: il *Den Drei Husaren* in Weihburggasse 4 (tel. 0222/521192), qui è sempre meglio prenotare; spesso c'è lista d'attesa, anche perché si apre alle 18 per chiudere solo quando tutti hanno pranzato. I *Tre Ussari* accolgono i clienti già dall'esterno: cioè da una nicchia illuminata: sono a mezzo busto, in divisa con alamari, baffoni e berretto.
Ingresso già carico d'atmosfera: pareti bianche, velluti rossi, damasco, tappeti, arazzi, peltri; si passa nella saletta del pianoforte sfiorando il bar, regno di Roberth Rath, barman conosciuto in tutta l'Austria. Dopo l'ingresso, e il bar, c'è la biblioteca. Il ristorante è infatti situato in una vecchia casa patrizia. Poi la Sala principale (*Hauptraum*) e il Salone Verde (*Grüner Salon*). In totale si servono contemporaneamente dai 110 ai 140 coperti. Uno dei proprietari, Uwe Kohl, può essere facilmente scambiato per un lord inglese. L'altro proprietario è il signor Ewald Plachutta, il cui nonno, Guglielmo, era oriundo goriziano. Cameriere e sommelier qui è Quirino Liberatore, la cui provenienza romana non può sfuggire nemmeno al più distratto degli avventori. Pasticcere capo è Erich Muskovich; maître di sala: Anton Valant, che pilota uno stuolo di camerieri, impeccabili. Ai *Tre Ussari* sono passati e passano re e principi, presidenti e capi di Stato, governanti e famosi artisti.
In una nicchia, vicino a un tavolino per due, scritti su un menù, ci sono i nomi di Edoardo d'Inghilterra e di Wally Simpson. Quel tavolino, sotto la nicchia, era il loro posto preferito. Un posto discreto, da innamorati, in una saletta protetta da occhi curiosi. Questo è il regno della discrezione e del segreto professionale. E se qualcuno rivela all'ospite qual è l'angolo di Edoardo e Wally, è perché sono stati loro a firmare il menù, aggiungendo una nota di apprezzamento su un loro biglietto con lo stemma dei duchi di Windsor.

I famosi antipasti

L'aspetto più sbalorditivo del *Den Drei Husaren*, quello che ne fa un locale unico al mondo, sono però i *wagen*, cioè i carrelli degli antipasti. Ne presentano almeno mezza dozzina e ciascuno reca almeno una trentina di diverse entrées, di raffinati stuzzichini, di preziose tartine la cui materia prima (caviale, frutti di mare, salmone, ostriche) arriva quasi giornalmente in aereo da ogni parte del mondo. Qualche antipastino? Tartare, insalata di champignon, aragosta, scampi, insalata di pesce affumicato, aringa in agrodolce, galantine. Poi insalata di cetrioli, pâté di fegato d'oca, uova con salmone, insalata di sedano, insalata di manzo, uovo con curry, anguilla, trota affumicata, salmone poché. Quindi vari altri pâté: di pesce, di fegato di pollo, roast-beef, carciofi in vinaigrette; cozze fresche; ovoli e tartufi.
Meglio fermarsi, perché i languori salgono dallo stomaco nel rievocare questo Bengodi. Conviene anche sorvolare sul menù dei primi e secondi piatti, che sono di alta cucina ma che, precisa il capo cuoco e titolare Ewald Plachutta, (che è coadiuvato in cucina dallo zio Egon Fodermayer) non seguono l'onda della *nouvelle cuisine*. "Il pericolo della *nouvelle cuisine*" sostiene, "è di finire per imitare e internazionalizzare il menù. Noi preferiamo rafforzare invece i valori nazionali e regionali".

Luciano Ferrari

Dolcissima Vienna: nelle sue pasticcerie, tra Sacher Torte, Palatschinken e Mozartkugeln, anche i più golosi provano l'imbarazzo della scelta

L'ingresso del Ristorante "I tre Ussari", il più chic e famoso di tutto l'ex-impero austro-ungarico

Servizio fotografico di Luciano Ferrari

SICILIA
alla maniera del Gattopardo

Il timballo di maccheroni come si gustava alla tavola del principe di Salina, e poi gli arancini di riso, le melanzane, e, in onore di Bellini, gli spaghetti alla Norma. Qui le tradizioni regionali svelano un mondo di fantasia

La tradizione di famiglia vuole che il principe di Salina la sera stessa del suo arrivo nel palazzo del feudo di Donnafugata, nell'entroterra palermitano, dia una cena di mezza gala – la servitù in livrea, mentre lui non indossa il frac – per i notabili del paese. Lo fa anche nell'estate del 1860, poco dopo l'arrivo dei garibaldini a Palermo. Come sempre, suscita, tra gli invitati, un timore: quello che Sua Eccellenza, abituato alle mode francesi, apra la cena con *"la brodaglia detta potage"*. È quindi accolto con gioia l'ingresso di *"due servitori in verde, oro e cipria, recanti ciascuno uno smisurato piatto d'argento, che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni"*.
È, per un amante della gastronomia, una delle pagine più belle della narrativa dei giorni nostri, inserita nel secondo capitolo del romanzo *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (non a caso, principe anche lui), edito nel 1958, e divenuto subito un best-seller. Prosegue, il testo:
"L'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno d'evocare fremiti d'ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello ne squarciava la crosta: ne emanava dapprima un fumo carico di aromi, e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi, nella massa untuosa dei maccheroncini cotti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio". Tutti mangiano, in estasi, talvolta mugolando di gioia. *"Solo il principe, unico a tavola, ebbe modo di notare che la demi-glace era troppo carica, e si ripromise di dirlo al cuoco..."*.

Pasta con le sarde

Ingredienti: dose per 4 persone maccheroncini gr. 300 – sarde freschissime gr. 300 – olio d'oliva gr. 80 – uvetta passolina gr. 30 – pinoli gr. 30 – 6 finocchietti selvatici – salsa di pomodoro – 2 acciughe sotto sale – una cipolla – sale – pepe.
Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Lavate e mettete ad ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta. Pulite poi le sarde, aprendole lungo il ventre, e liberatele dalle interiora e dalle teste. Mondate i finocchietti, togliendo la parte più dura, lavateli e metteteli a cuocere per 10 minuti in abbondante acqua bollente che conserverete per cuocervi la pasta. Scolate il finocchio, strizzatelo e tritatelo. A parte, tritate anche la cipolla, indi mettetela in un tegame, copritela con poca acqua, salatela e fatela cuocere. Aggiungetevi poi l'olio (tenetene da parte un po'), una cucchiaiata di salsa di pomodoro sciolta in poca acqua, l'uvetta strizzata e i pinoli. Fate sobbollire per 5 minuti, poi unite le sarde e, dopo circa 10 minuti, il finocchio tritato. Salate, pepate, poi incoperchiate e cuocete i pesci a fuoco basso, rigirandoli di tanto in tanto con delicatezza. In un tegamino a parte mettete l'olio che avete conservato e fatevi spappolare le acciughe, diliscate e lavate. Mettete sul fuoco l'acqua di cottura del fi-

A questa lunga citazione se ne potrebbe aggiungere un'altra, ancor più prolissa: le due pagine di minuziosa descrizione del buffet offerto a Palermo, nel novembre 1862, dai duchi Pantaleone nel corso del ballo che ispirò a Luchino Visconti una delle sequenze più lunghe e costose del suo famoso film. E, risalendo al 1894, anno della prima edizione, andrebbero citati i pranzi dei Benedettini – anche in quelli, pasticci di maccheroni e dolci monumentali – descritti da De Roberto nel romanzo *I Viceré*. Ma quanto si è detto, può bastare – sono veneto, quindi non accusabile di campanilismo – per indicare la cucina siciliana come la numero uno fra tutte quelle che si realizzano in Italia. Ma trovare, in un ristorante dell'isola, i grandi piatti della cucina nobile, è impresa ardua. Ci si riesce solo "su prenotazione" o se si ha la fortuna di trovarsi dove opera, saltuariamente, il grande Paolo Cascino. Egli, già *chef* di grandi alberghi, è erede spirituale – e materiale – dei *monzù*, i cuochi delle grandi famiglie blasonate.
L'enorme patrimonio della grande cucina di Trinacria, al quale Pino Correnti ha dedicato parte delle 819 ricette del suo *Libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*, resta, però, ignoto ai più.
Secondo Correnti, la "linea gastronomica" siciliana deriva da almeno dieci radici, eredità di altrettante invasioni straniere dell'isola. I Greci hanno lasciato il *maccu* di fave, i romani i piatti di pesce e le salsicce, i bizantini iniziano a far conoscere quei dolci orientali che vedranno il loro trionfo, assieme agli *sharbat*, ossia ai sorbetti, nel periodo arabo, e così via fino alle influenze francesi e inglesi (il Marsala è un vino britannico, come i biscotti della Royal Navy e la marmellata di arance amare). Il "fast food" alla siciliana trion-

fa, alla Vucceria e nei borghi marinari di Sferracavallo e Mondello, esprimendosi con *pane e panelle* (sono focaccine farcite con farinata di ceci), la versione palermitana della pizza detta *sfinciuni*, e, soprattutto, con l'enorme quantità di elementi fritti, dalle *quaglia* – piccole melanzane tagliate e aperte "a fiore" – alle *tabacchiere* sempre di melanzane, alle varietà di arancine di riso, rotondeggianti o a piramide, farcite con mozzarella (e dette "al burro") con i diversi tipi di ragù, in bianco o al pomodoro, le regaglie di pollo e i pisellini, fino a tutte le innumerevoli varianti di frittelle e crocchette.
Purtroppo, lo straniero, cui manca il coraggio di fermarsi davanti al friggitore, deve rinunziare a quelle delizie.

Della cucina popolare, il cui simbolo maggiore resta la melanzana, il turista stenta a riconoscere anche la *caponata*, piatto freddo, a base di quelle bacche, più sedano e pomodoro, insaporiti, in cottura, dall'aceto, e preparato in base a diverse ricette. Si finisce, così, per condensare tutta la cucina sicula in una sola – e per me discutibile – preparazione: la pasta con le sarde.
La ricetta vera e originale è indicata dall'etnologo Pitré, anno 1886, e la vediamo nel libro di Correnti. Prevede la cottura della pasta in acqua in cui si è fatto bollire il finocchio selvatico, assieme a dello zafferano: la salsa è composta di cipolla, olio, molte sarde fresche spinate e, di chiara influenza araba, uvetta passolina e pinoli. Condire e servire subito. Le varianti-contaminazioni vengono, oggi, dalla aggiunta di pomodoro, del resto accettabile (si elimina lo zafferano) e dalla gratinatura, talvolta con l'aggiunta di *béchamel*: il che fa della fresca e spontanea pasta con le sarde, una immangiabile "offerta" da tavola calda, anche per colpa della conservazione nei contenitori di acciaio inossidabile del banco. Per questo ho parlato di piatto discutibile. Mi si può far osservare che non si tratta di vera cucina siciliana, ma è quanto viene normalmente offerto.
Quasi irraggiungibili, citiamo altri due primi piatti della tavola dei Gattopardi: il timballo di anelletti, a cupola, racchiudente nell'interno il ragù e le polpettine, e la *tummala* di riso, stupenda "cugna" del sartù napoletano, composta a strati, di risotto "ghiancu", petti di cappone e polpettine, fritti o lessati, a seconda delle alternanze, il tutto coperto da salsa bianca.
Un altro settore della cucina nobile siciliana alla quale, di solito, si dà scarsa evidenza, e che il duca Alberto Denti di Pjraino valorizza al massimo nel suo libro *Siciliani a tavola* (Longanesi 1970), è quello delle "grandi" insalate. Al primo posto, l'insalata "cavaliera", così detta dal suo codificatore, *monzù* Mimì Lo Giudice, cuoco, per 20 anni, in casa dei duchi di Mazzarino: fette di pomodoro, naturalmente crudo, condite con olio, prezzemolo e limone, e mescolate con aragosta a dadini e code di scampi e gamberi sobbolliti. Meno "di lusso", ma interessante l'insalata di Natale: cicoria e sedano lessati, conditi con olio e limone, disposti a cupola, e coperti da fette d'arancia e chicchi di melograna. E, volendola considerare insalata, nonostante un passaggio in padella – ma vanno serviti freddi – i carciofi alla siciliana, sobbolliti, insaporiti con olio e acciughe salate, a caldo, e completati con succo di limone, zucchero e aromi.

A metà strada fra le due classi sociali, – i *picciotti* che trascorrono la sera dedicandosi alla *scacciu*, e cioè al mangiucchiare ceci abbrustoliti, frutta secca (di cui si schiacciano i gusci) e semi di zucca, e la nobiltà sopravvissuta – si fa avanti, pure in cucina, la borghesia, di cui il simbolo gastronomico maggiore, anche per la sua data di nascita, è la pasta alla Norma. Piatto ottenibile anche nei ristoranti – un cuoco di buona volontà lo prepara in pochi minuti, se ha le "basi" pronte – e di sapore eccellente. Si tratta di spaghetti – o di altro formato – con densa salsa di pomodoro, e decorazione finale, sulla "porzione" di melanzane fritte (ma non impanate) e basilico crudo. Fu nell'autunno del 1920 che donna Saridda d'Urso, nipote acquisita di Angelo Musco, invitò a cena l'illustre zio, assieme ad altri "teatranti" e a giornalisti, fra cui, principe, Nino Martoglio. Alla preparazione fu aggiunta, quale tocco finale di sicilianità, la ricotta salata. Ciò avveniva a Catania, ove il "paesano" Vincenzo Bellini viene giudicato il più grande musicista di tutti i tempi, e la sua *Norma* un melodramma sublime e irraggiungibile. E pertanto la sentenza pronunziata da Martoglio fu accolta, acclamata e da allora è rimasta nel lessico gastronomico siciliano nord-orientale (Palermo fa da sé): *"Donna Saridda, chista è 'na vera Norma"*.

Massimo Alberini

---

nocchio e, quando bollirà, lessatevi al dente i maccheroncini. Scolateli, conditeli con la salsa preparata, unitevi le sarde, lasciate riposare per qualche istante, poi servite. Volendo, potete sostituire il pomodoro con mezzo cucchiaino di zafferano, fatto sciogliere in poca acqua. Entrambe le versioni possono essere considerate "classiche".

Pasta alla Norma

Ingredienti: dose per 4 persone
pomodori da sugo gr. 500 – spaghetti gr. 350 – 3 melanzane tonde e violette – due spicchi d'aglio – basilico – ricotta salata, da grattugiare – olio d'oliva – sale – pepe.
Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Togliete il picciolo alle melanzane, lavatele, asciugatele e, senza sbucciarle, tagliatele a fette sottili (circa mm. 5) e appoggiatele su un vassoio coperto con carta bianca da cucina. Cospargetele di sale e lasciatele così per almeno mezz'ora affinché emettano la loro acqua amarognola. Nel frattempo, sbollentate i pomodori, poi passateli sotto l'acqua fredda, sbucciateli e privateli dei semi. Mettete in un largo tegame gr. 100 di ottimo olio d'oliva, unitevi i due spicchi d'aglio, pelati, liberati dall'eventuale germoglio e leggermente schiacciati; fateli colorire, poi unite i pomodori spezzettati e una manciatina di foglie di basilico, anch'esse spezzettate. Salate, pepate e fate cuocere per circa 15'. Mettete a bollire abbondante acqua, quando bolle salatela e cuocetevi gli spaghetti. Intanto sciacquate le melanzane, asciugatele con cura e friggetele in abbondante olio d'oliva finché saranno ben dorate e croccanti. Mettetele a sgocciolare su carta da cucina, salatele e tenetele in caldo. Scolate la pasta, leggermente al dente, conditela con il sugo di pomodoro, disponetevi sopra le melanzane fritte e una bella spolverata di ricotta grattugiata, poi servite.

LA CUCINA RAPIDA

L'autunno porta in tavola sapori più decisi, come cavolfiore, anguilla, würstel, e dolci con qualche caloria in più: è il caso delle bignole al mascarpone

FOCACCIA ALLA CRESCENZA

(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: *dose per 4 persone*
una focaccia Mediterranea Parmalat – crescenza Polenghi Lombardo gr. 250 – Passato di pomodoro Cord'oro Parmasole gr. 100 – Worcester Sauce Lea & Perrins – origano – olio d'oliva – sale.

Tempo occorrente: *circa 15 minuti.*

Secondo le istruzioni riportate sulla confezione, scaldate bene il forno poi introducetevi la focaccia, tolta dal suo involucro protettivo, mettendola direttamente sulla griglia del forno, a metà altezza. Lasciatela rinvenire in forno per 6-10 minuti (a seconda che vi piaccia morbida o leggermente croccante). Nel frattempo, mettete in un tegamino tre o quattro cucchiaiate di ottimo olio d'oliva, aggiungetevi il passato di pomodoro, un pizzicone di sale, uno di origano e alcune gocce di salsa Worcester. Portate il sugo all'ebollizione poi tenetelo da parte. Sfornate la focaccia, posatela provvisoriamente su un piatto, pennellatela con olio d'oliva, poi ricopritene completamente la superficie con la crescenza, tagliata a sottili fettine. Distribuitevi sopra la salsa di pomodoro, a cucchiaiate regolari, e rimettete la preparazione in forno caldo, sempre direttamente sulla griglia, lasciandovela per altri 5 minuti; ovvero finché il formaggio comincerà a fondere. Togliete allora la focaccia dal forno e ponetela su un piatto da portata tondo; volendo, decorate con qualche fogliolina d'insalata riccia e servite la preparazione ben calda, affinché non perda la sua fragranza e morbidezza. Potete anche presentarla già tagliata in quattro porzioni.

BAULETTI AI 4 FORMAGGI

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: *dose per 4 persone*
8 fettine di lonza di maiale gr. 600 – riso Gallo integro gr. 200 – una mozzarella Polenghi Lombardo gr. 125 – Asiago Polenghi Lombardo gr. 80 – pecorino Castelsardo Polenghi Lombardo e taleggio Polenghi Lombardo, gr. 50 cad. – vino bianco secco – farina bianca – cipolla – olio d'oliva – zafferano – brodo – sale – pepe.

Tempo occorrente: *circa mezz'ora.*

Tagliate a dadini (circa 1/2 cm. di lato) tutti e quattro i tipi di formaggio e raccoglieteli in una ciotola. Mescolateli, salateli e pepateli. Ponete sul tagliere le fettine di lonza e battetele delicatamente in maniera da spianarle e allargarle bene. Suddividete allora fra le otto fette la dadolata di formaggi, chiudete ogni fettina piegandola a metà e, con il dorso di un grosso coltello, battetene i bordi in maniera che ogni "bauletto" si chiuda e il ripieno resti perfettamente sigillato all'interno. Infarinate gli otto pezzi, scuotendo la farina in eccesso, poi fateli dorare su entrambi i lati in un tegame con poco olio. Salate e bagnate con un bicchiere di vino bianco che farete evaporare per metà a fuoco vivo. Preparate intanto il riso pilaf. In un alto tegame da forno, fate rosolare gr. 30 di cipolla con 4 cucchiaiate di olio. Unite il riso, tostatelo per un minuto, unite una bustina di zafferano e gr. 450 di brodo (anche di dado), bollente. Fate prendere il bollore, coprite e passate in forno caldo (190°) per 15'. Togliete il riso dal forno, sgranatelo con i rebbi di una forchetta, quindi accompagnatelo ai bauletti, ormai giunti a cottura.

BIGNOLE AL MASCARPONE

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: *dose per 4 persone*
20 bigné pronti – una confezione di mascarpone Polenghi Lombardo, gr. 250 – panna da montare gr. 250 – zucchero semolato gr. 50 – 2 tazzine di caffè – Cherry Brandy – 2 tuorli – zucchero a velo Bertolini – cacao amaro in polvere.

Tempo occorrente: *circa mezz'ora.*

Mettete in una ciotola i due tuorli d'uovo con lo zucchero e con una frusta (o, meglio ancora, con lo sbattitore elettrico) montateli finché saranno ben soffici e spumosi e risulteranno notevolmente aumentati di volume. Unite allora il caffè, freddo, versandolo a filo, e il Cherry. Incorporate infine, mescolando con molta delicatezza, l'intero quantitativo di mascarpone (attenzione che sia freschissimo!), indi ponete la crema così preparata a raffreddare in frigorifero. Montate intanto ben ferma la panna, dolcificatela secondo il vostro gusto con lo zucchero a velo e ponetela in una tasca di tela impermeabile, munita di bocchetta liscia. Con un coltellino seghettato, o con le forbici, tagliate delicatamente a metà i bigné, badando di non romperli, poi riempiteli con la panna montata, ricomponendoli via via e disponendoli in una ciotola dal bordo basso, che li contenga giustamente, oppure in ciotoline individuali. Solamente poco prima di servire il dessert, togliete la crema al mascarpone dal frigorifero e versatela sui bigné alla panna ricoprendoli completamente. Spolverizzate la preparazione con il cacao in polvere non zuccherato, facendolo cadere da un setaccino, e portate subito in tavola.

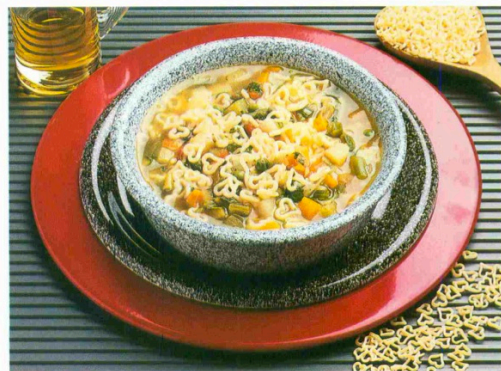
"CUORICINI" E VERDURE

Ingredienti: *dose per 4-6 persone*
brodo l. 1,200 – una confezione di minestrone surgelato Valle degli Orti Surgela gr. 300 – pasta formato "cuoricini" Amato gr. 240 – Sottilette Kraft – olio extravergine d'oliva – fette di pane casereccio – sale.
Tempo occorrente: *circa un'ora.*

Ponete a bollire il brodo, meglio se di carne (in mancanza, potrete però sostituirlo con quello di dado). Quando bolle, unitevi l'intero contenuto della confezione di minestrone. Fate riprendere il bollore, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura a calore moderato per circa 40 minuti. Nel frattempo, ponete sulla placca del forno tante fette di pane casereccio quanti sono i commensali e quando tutte saranno ben tostate su entrambi i lati, ponete su ognuna una Sottiletta, lasciando ancora il tutto nel forno il tempo necessario per farle fondere. Quando il minestrone sarà quasi pronto, aggiungetevi la pasta. Aggiustate di sale e finite di cuocere. Ci vorranno sei o sette minuti. Distribuite le fette di pane al formaggio nei piatti fondi individuali, versatevi sopra la minestra bollente e un filo d'olio crudo; servitele subito, ben calde, badando che il pane casereccio non abbia il tempo di inzupparsi troppo ma resti croccante al momento di mangiarlo. Se il sapore dell'aglio vi piace e volete dare a questo nutriente minestrone un tocco un poco più forte, potete sfregare con esso le fette di pane casereccio prima di farvi sciogliere sopra il formaggio.

BASTONCINI ALLE COZZE

Ingredienti: *dose per 6 persone*
due confezioni di bastoncini di merluzzo surgelati Findus, cad. gr. 300 – un vasetto di Cozze alla Catalana Marina – prezzemolo – olio d'oliva – sale.
Tempo occorrente: *circa 20 minuti.*

Togliete le foglie a un mazzetto di prezzemolo, scartando i gambi (potranno servirvi per insaporire un brodo); lavatele, asciugatele, poi tritatele molto finemente. Ponete a scaldare in una padella tre cucchiaiate di olio e, non appena sarà giustamente caldo, unitevi le foglioline di prezzemolo, fatele soffriggere per pochi istanti, indi aggiungetevi l'intero contenuto della confezione di cozze con tutto il loro intingolo e portate all'ebollizione a fuoco vivo. A parte, nell'apposita padella dei fritti, mettete a scaldare quattro cucchiaiate d'olio, fatevi dorare i bastoncini su entrambi i lati, secondo le istruzioni riportate sulla confezione, poneteli ad asciugare su carta bianca da cucina, affinché perdano l'unto in eccesso, quindi passateli su un piatto da portata adatto, disponendoli a raggiera; al centro sistematene quattro, sovrapponendoli perpendicolarmente. Versate fra un bastoncino e l'altro l'intingolo di cozze preparato, ben caldo, dopo averlo assaggiato e, se necessario, aggiustato di sale. Noi abbiamo decorato la preparazione con sottili fette di cetriolo e con una rotellina ricavata arrotolando una strisciolina di buccia di limone. È un modo insolito e gustoso per arricchire i bastoncini.

sopra: "cuoricini" e verdure *sotto: bastoncini alle cozze*

CAVOLFIORE ALLA FONTINA

Ingredienti: *dose per 4 persone*
un cavolfiore circa gr. 750 – fontina gr. 120 – burro gr. 30 – mezzo limone – sale.
Tempo occorrente: *circa 25 minuti.*

Mondate con cura il cavolfiore, eliminatene le foglie esterne e suddividetelo in ciuffetti. Mettete a bollire abbondante acqua e quando bolle, salatela, poi unitevi il mezzo limone, accuratamente lavato (serve a mantenere il cavolfiore bianco, e attenua il suo odore non troppo gradevole), indi tuffatevi i ciuffetti di cavolfiore facendoli bollire finché saranno cotti ma ancora ben sodi. Estraeteli allora dall'acqua con un mestolo forato e metteteli ad asciugare su un vassoio coperto con un asciughino da cucina perfettamente pulito. Imburrate intanto un recipiente in vetro da fuoco e disponetevi, ritti, i ciuffetti di cavolfiore. Ricoprite tutta la superficie con la fontina, tagliata a sottili fettine, e passate la preparazione in forno già scaldato a 190°, lasciandovela finché il formaggio si sarà fuso (ci vorranno circa 10 minuti) rivestendo tutto il cavolfiore. Appoggiate allora il recipiente da forno su un vassoio oppure su un piatto da portata adatto e servite subito, ben caldo. Così preparato, il cavolfiore ha un gusto molto delicato e si presta a essere servito sia come contorno sia come stuzzicante primo piatto.

DOLCE "NUVOLETTA"

Ingredienti: *dose per 6 persone*
zucchero semolato gr. 120 – farina bianca gr. 60 – fecola di patate gr. 60 – burro Optimus Polenghi Lombardo gr. 60 – 3 uova – mezza bustina di lievito vaniglinato Bertolini – zucchero a velo Bertolini – ciliegine e cedro, canditi, in un pezzo solo – burro e farina per lo stampo.
Tempo occorrente: *circa un'ora.*

In una ciotola rompete le tre uova, unitevi lo zucchero e montatele con la frusta, o con lo sbattitore elettrico, fino a quando il volume iniziale sarà triplicato e il composto sarà divenuto piuttosto consistente. Setacciate insieme la farina e la fecola con la mezza bustina di lievito e unitele a cucchiaiate al composto, mescolando molto delicatamente con una spatola di legno e facendo attenzione a non smontare le uova. In una casseruolina fate sciogliere il burro, lasciandolo poi intiepidire. Unite al composto anche il burro fuso versandolo a filo, infine versate l'impasto in uno stampo sagomato, a bordo alto (capacità l. 1,500) accuratamente imburrato e infarinato; introducetelo nel forno, già scaldato a 185°, e cuocetelo per circa 45 minuti. Trascorso questo tempo, togliete il dolce dal forno e ponetelo a raffreddare su una gratella da pasticceria. Sformatelo poi su un piatto rotondo da portata e rivestitelo di zucchero a velo, fatto cadere da un setaccino; guarnitelo, al centro, con le ciliegine e con sottili fettine di cedro che infilerete, invece, nelle scanalature del dolce, come nella nostra fotografia. È un dessert soffice e molto delicato, che si conserva perfettamente anche il giorno dopo.

sopra: cavolfiore alla fontina *sotto: dolce "nuvoletta"*

ANTIPASTO DI ANGUILLA AFFUMICATA

Ingredienti: *dose per 4 persone*
due confezioni di filetti di anguilla affumicata Nostromo – una scatola di crema di salmone Sorba gr. 100 – insalata riccia gr. 150 – panna liquida gr. 100 – una carota – Worcester Sauce Lea & Perrins – limone – sale.
Tempo occorrente: *circa 20 minuti.*

Mondate l'insalata, lavatela più volte, sgocciolatela e asciugatela con cura; tagliatela quindi a sottili listerelle e disponetela ben distesa su un vassoio. Spuntate e raschiate la carota, lavatela bene e, con l'apposito apparecchietto, tagliatela a julienne. Disponete i filetti di carota sull'insalata, mescolando le due verdure. Ponete in una ciotola la crema di salmone, unitevi la panna liquida e mescolate con un cucchiaio di legno amalgamando alla perfezione i due ingredienti. Dovrete ottenere una crema fluida, perfettamente liscia e priva di grumi. Insaporitela con alcune gocce di Worcester, assaggiatela poi, se occorre, aggiungetevi poco sale. Togliete dalla confezione i filetti di anguilla affumicata, pareggiateli perché siano tutti della stessa dimensione, poi disponeteli con garbo sul "letto" di insalata. Formate con i filetti un disegno a griglia. Tagliate dal limone due fette, centrali, dividetele a loro volta a metà e disponetele ai lati del piatto, come decorazione. Servite questo appetitoso antipasto accompagnandolo con la salsina di salmone e panna, che porrete in una salsiera o in una ciotolina a parte. Ogni commensale se ne servirà, secondo il proprio gusto.

TAGLIATELLE VERDI AI WÜRSTEL DI POLLO

Ingredienti: *dose per 4 persone*
tagliatelle verdi De Cecco gr. 380 – due confezioni di Gradisca con verdure Parmasole cad. gr. 200 – una scatola di Cocktail Würstel Poppenburger gr. 180 – cipolla gr. 120 – olio d'oliva – sale.
Tempo occorrente: *circa mezz'ora.*

Mondate la cipolla, tritatela finemente poi mettetela in una casseruolina con due cucchiaiate di olio. Sgocciolate i piccoli würstel, uniteli al soffritto e fateli insaporire per alcuni minuti, rigirandoli e mescolandoli con un cucchiaio di legno. Unite poi il contenuto delle due confezioni di passato di pomodoro; mescolate, fate prendere il bollore e, a partire da questo momento, lasciate cuocere pian piano, a pentola coperta, per 15 minuti. Nel frattempo, mettete a bollire abbondante acqua; salatela, poi tuffatevi le tagliatelle verdi e fatele cuocere, scolandole quando sono ancora al dente. Assaggiate il sughino preparato, aggiustatelo di sale se vi sembra necessario, poi condite con esso le tagliatelle che avrete versato in una ciotola. È un primo piatto di estrema semplicità ma piacevole, gustoso e abbastanza insolito. Data la presenza dei piccoli würstel di pollo, si presta anche a essere utilizzato come piatto unico: in questo caso è consigliabile far seguire oppure precedere le tagliatelle verdi da una buona insalata mista.

sopra: antipasto di anguilla affumicata — *sotto: tagliatelle verdi ai würstel di pollo*

COSCE DI POLLO BOSCAIOLE

Ingredienti: *dose per 4 persone*
4 cosce di pollo con sopracoscia, circa gr. 700 – passato di pomodoro Polpapronta De Rica gr. 150 – una cipolla – una carota – una costa di sedano – prezzemolo – funghi secchi Bruschi gr. 40 – farina bianca – vino bianco secco – un dado – olio d'oliva – sale – pepe.
Tempo occorrente: *circa 40 minuti.*

Fate rinvenire i funghi in acqua calda. Mondate la cipolla, spuntate e raschiate la carota, tritate finemente le due verdure insieme con la costa di sedano (il tutto dovrà formare un peso di circa gr. 100). Mettete in una casseruola tre o quattro cucchiaiate di olio d'oliva e fatevi rosolare le verdure. Infarinate le cosce, dopo averle fiammeggiate per liberarle dall'eventuale peluria, poi lavatele e asciugatele, poi unitele al soffritto facendole rosolare bene; salatele e pepatele. Bagnatele con un bicchiere di vino e lasciatelo evaporare. Nel frattempo, togliete i funghi dall'acqua, strizzateli, tritateli grossolanamente e uniteli alla carne. Unite anche il passato di pomodoro, il dado sbriciolato e un bicchiere di acqua calda. Fate prendere il bollore, poi riducete la fiamma e lasciate cuocere a calore medio per circa 25'. Togliete le cosce dal fuoco, disponetele sui piatti, versate su ogni porzione parte del fondo di cottura, cospargete con prezzemolo e servite, volendo, con purè di patate.

CROSTATA ALL'ANANAS

Ingredienti: *dose per 6-8 persone*
una confezione di pasta frolla surgelata Findus gr. 500 – un vasetto di confettura di albicocche "Le specialità" Santa Rosa gr. 370 – 10 savoiardi – 5 fette di ananas in scatola – Maraschino gr. 100 – fiorellini di zucchero per la decorazione – burro e farina per lo stampo e la spianatoia.
Tempo occorrente: *circa 45 minuti.*

Fate scongelare la pasta, poi stendetela sulla spianatoia leggermente infarinata e stendetela non troppo sottile. Imburrate generosamente uno stampo per crostate a bordo scannellato (diametro cm. 24), infarinatelo, scuotetelo per far cadere l'eccedenza di farina e rivestitelo con la pasta, tagliando quella che deborda; con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo (con la pasta avanzata potrete fare dei biscotti). Ponete poi lo stampo in forno già caldo a 190° e cuocete la crostata per circa 25'. Diluite il Maraschino con gr. 50 di acqua; stendete i savoiardi sul fondo di un piatto e inzuppateli con il Maraschino. Quando la crostata sarà cotta, lasciatela raffreddare poi sformatela su un piatto. Rivestitene il fondo con i biscotti e su di essi fate uno strato con la confettura. Tagliate le fette di ananas a spicchi e con sei di essi formate un decoro a fiore al centro della torta. Disponete i rimanenti, a corona, tutt'intorno al dolce. Completate con i fiorellini, poi servite.

sopra: cosce di pollo boscaiole — *sotto: crostata all'ananas*

Nelle foto: servizio di piatti Tognana; sottopiatti rossi I.V.V.; ciotoline Cerasarda; posate Savana.

ANTIPASTI

PANZEROTTI AGLI SPINACI

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

per la pasta: *farina bianca gr. 250 – burro gr. 40 – sale.*

per il ripieno: *spinaci lessati e strizzati, gr. 200 – burro gr. 50 – formaggio emmenthal gr. 40 – 3 uova – sale – olio per friggere e farina per la spianatoia.*

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Preparate la pasta: mettete sulla spianatoia la farina, setacciata, e fate la fontana. Aggiungetevi il burro, morbido e a pezzetti, un pizzico di sale e gr. 125 di acqua tiepida. Aiutandovi con la lama di un coltello flessibile, o con una spatolina, mescolate bene gli ingredienti, poi continuate a lavorare l'impasto con le mani, finché sarà divenuto liscio e uniforme. Avvolgete allora la pasta in pellicola trasparente e ponetela a riposare in frigorifero per circa 20 minuti. Preparate intanto il ripieno: mettete a rassodare due uova, facendole cuocere per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione, poi raffreddatele sotto l'acqua corrente, sgusciatele e riducetele a rondelle con l'aiuto dell'apposito apparecchietto. Usando l'utensile per le patate chips, o l'affettatartufi, riducete a lamelle l'emmenthal. Tritate grossolanamente gli spinaci e fateli insaporire in un tegame insieme con il burro e un pizzico di sale. Togliete la pasta dal frigorifero e stendetela sulla spianatoia leggermente infarinata allo spessore di circa mm. 4. Con un tagliapasta a bordo dentellato, ricavatene 12 dischi del diametro di circa cm. 11. In una ciotola, battete un uovo e con esso spennellate la superficie dei dischi. Ponete su ognuno di essi una rondella di uovo sodo, parte degli spinaci al burro e qualche lamella di formaggio. Piegate man mano i dischi a metà sigillandoli bene tutt'intorno con le dita. Usando l'apposita pennellessa, dorate i panzerotti anche esternamente con l'uovo battuto, poi friggeteli in abbondante olio bollente, rigirandoli prima su un lato poi sull'altro; via via che sono ben dorati e croccanti estraeteli con un mestolo forato e poneteli a sgocciolare su un piatto coperto con carta bianca da cucina, tenendoli in caldo sull'imboccatura del forno acceso, mentre friggete gli altri. Trasferiteli poi in un adeguato piatto da portata, o in un cestino, coperto con una tovaglietta e serviteli immediatamente, ben caldi.

Lugana
Bianco Valdinievole
Castel del Monte bianco

GALANTINA DI TACCHINO

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

una coscia intera di tacchino, circa Kg. 1,100 – due tartufi neri, conservati, circa gr. 60 – prosciutto cotto gr. 50 – pistacchi gr. 40 – 2 uova – una carota – una cipolla – vino bianco secco – alloro – sale – pepe nero in grani.

Tempo occorrente: circa un'ora e tre quarti, più il raffreddamento.

Togliete la pelle alla coscia, sfilandola dall'alto verso il basso aiutandovi con la punta di un coltellino bene affilato con il quale la staccherete delicatamente, badando di non forarla o danneggiarla, perché vi servirà come involucro per la galantina. Giunti all'altezza della parte nodosa, incidetela tutt'intorno con il coltello, staccatela definitivamente e tenetela da parte. Procedete poi a tagliare la carne del tacchino, ricavandone tanti dadi, ognuno avente circa cm. 1,5 di lato. Passate al macinacarne, usando il dischetto più fine, la parte più difficile da tagliare in maniera regolare e ricavatene circa gr. 200 di macinato; incorporatevi le uova, lavorando bene il composto. Ponete in una ciotola i dadi di carne e unitevi il prosciutto, anch'esso tagliato a dadini, e il tartufo ridotto a sua volta in minuscoli dadi. Sbollentate i pistacchi, pelateli e uniteli agli altri ingredienti, aggiungete la carne macinata, insaporite con sale e una macinata di pepe poi mescolate bene il tutto. Introducete questo impasto nella pelle tenuta da parte maneggiando via via il rotolo perché assuma la forma di un salame. Cucitene le estremità con il filo bianco da cucina, facendo attenzione che non rimangano delle aperture, poi avvolgetelo in carta oleata e chiudetelo bene legandolo con lo spago, come se fosse una grossa caramella. In una pentola, che possa contenere giustamente il rotolo, avrete intanto portato a bollore abbondante acqua; aromatizzatela con la carota, la cipolla e l'alloro, salatela e unitevi 10 grani di pepe nero e mezzo bicchiere di vino bianco. Tuffatevi e fatevi cuocere il "salame" per circa un'ora, poi spegnete la fiamma e lasciatelo raffreddare nel brodo di cottura. Toglietelo poi dalla pentola, sgocciolatelo, liberatelo dall'involucro di carta e affettatelo. Servitelo freddo oppure tiepido.

Bardolino
Montescudaio
Capri rosso

BIGNOLE DI PATATE E PROSCIUTTO

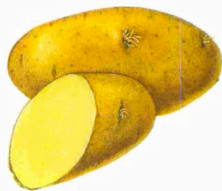
(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 4-6 persone

2 patate, circa gr. 450 – prosciutto cotto gr. 150 – latte gr. 150 – fontina gr. 120 – farina bianca gr. 100 – burro gr. 50 – 3 uova – sale – olio per friggere.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Lavate accuratamente le patate, poi mettetele a lessare, con la buccia, in acqua fredda leggermente salata. Preparate intanto la pasta da choux: mettete in una casseruola gr. 200 di acqua, unitevi il burro a pezzetti e un pizzico di sale quindi portate all'ebollizione. Quando il burro si sarà sciolto e l'acqua avrà raggiunto il bollore, unitevi tutto in una volta l'intero quantitativo di farina. Abbassate la fiamma e, con un cucchiaio di legno, inodore e insapore, mescolate perfettamente, badando che non si formino grumi. Cuocete finché il composto sarà divenuto liscio e si staccherà dalle pareti del recipiente con un lieve rumore, come se friggesse. Allon-

tanatelo allora dal fuoco e incorporatevi le uova, uno alla volta, amalgamandole alla perfezione e non unendo il successivo finché il precedente non è stato assorbito. Sbucciate le patate ormai cotte e passatele con lo schiacciapatate, facendo cadere il purè ottenuto in una ciotola. Incorporate al passato il latte, tiepido, poi il prosciutto cotto e la fontina, entrambi ridotti in piccolissima dadolata. Mescolate vigorosamente questo purè alla pasta da choux, in maniera da amalgamare alla perfezione i due composti. Mettete a scaldare abbondante olio nella padella dei fritti e, quando avrà raggiunto la giusta temperatura, friggetevi le bignole a piccole cucchiaiate, facendole colorire bene. Toglietele man mano dalla padella con un mestolo forato e appoggiatele a sgocciolare su un piatto, coperto da carta bianca da cucina, tenendole in caldo sull'imboccatura del forno acceso. Trasferitele poi in un cestello ricoperto con una tovaglietta, o su un piatto da portata, e servitele immediatamente, ben calde, spolverizzate con un po' di sale.

Lagrein rosato
Rosato toscano
Matino rosato

QUICHE AI PORCINI

(foto in questa pagina)

Ingredienti: dose per 6 persone

funghi porcini freschi gr. 270 – pasta sfoglia surgelata gr. 250 – latte gr. 250 – emmenthal gr. 50 – farina bianca, circa gr. 70 – burro, circa gr. 50 – 2 tuorli – prezzemolo – aglio – olio d'oliva – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora, più lo scongelamento della pasta.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. In una casseruolina, sciogliete intanto gr. 30 di burro, incorporatevi gr. 30 di farina, mescolando con un cucchiaio di legno, poi versatevi, a filo, il latte bollente, continuando a rigirare il composto affinché non si formino grumi. Fate prendere il bollore e cuocete per circa 10 minuti, poi allontanate dal fornello e incorporate alla besciamella così ottenuta i due tuorli, uno alla volta, non unendo il successivo finché il precedente non è stato bene amalgamato; aggiungete quindi l'emmenthal tagliato a sottili lamelle e, infine, le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, mondate, lavate, sgocciolate e tritate finemente. Tenete da parte la besciamella e, intanto, mondate i funghi, puliteli con un telo umido oppure lavateli, ma molto in fretta, sotto acqua corrente; asciugateli e affettateli sottilmente. In

un tegame, fate scaldare quattro cucchiaiate di olio con uno spicchio d'aglio, liberato dall'eventuale germoglio, e unitevi i funghi. Salate, pepate, poi incoperchiate, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco moderato per circa 10 minuti. Nel frattempo, stendete sulla spianatoia lievemente infarinata la pasta sfoglia, ormai scongelata, allo spessore di circa mm. 3. Imburrate e infarinate 6 stampini da tartellette (diametro circa cm. 13), foderateli con la pasta sfoglia poi bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta. Distribuite negli stampini i funghi preparati, poi copriteli con la besciamella e passate in forno, già scaldato a 190°, cuocendo le piccole quiche per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, toglietele dal forno, lasciatele riposare per alcuni minuti, poi sformatele e ponetele su un piatto da portata. Servitele ben calde, ma non bollenti.

Botticino
Rosso Colline Lucchesi
Mandrolisai rosso

PETTO DI POLLO MARINATO

(foto in questa pagina)

Ingredienti: dose per 4 persone

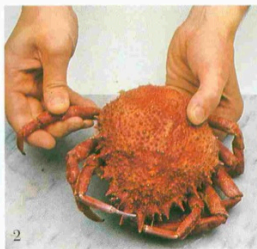
un petto di pollo, circa gr. 350 – indivia riccia gr. 80 – tenere foglie di cuori di spinaci gr. 50 – champignons gr. 50 – limone – zucchero semolato – olio di oliva – curry – sale – pepe nero in grani.

Tempo occorrente: circa 30', più la marinatura.

Private il petto di pollo dell'ossicino centrale e di tutte le eventuali parti grasse, quindi lavatelo e asciugatelo molto bene. In una ciotolina mescolate due cucchiaiate di sale grosso, mezza cucchiaiata di zucchero, un cucchiaino di pepe in grani e mezzo cucchiaino di curry. Ponete il petto di pollo in un piatto, ricopritelo con metà del composto aromatico, premendo con le mani rigiratelo e ripetete l'operazione con il resto del composto. Coprite con pellicola trasparente, sigillate il piatto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 12 ore. Trascorso il tempo indicato mondate e lavate bene le foglie di spinaci, l'insalata e i funghi champignons, distribuite spinaci e insalata sul fondo di un piatto da portata e tagliate a fettine sottili i funghi. Ripulite perfettamente il petto di pollo dai residui della "marinata" poi, con un lungo coltello ben affilato, tagliatelo a fettine sottilissime, come si trattasse di salmone affumicato. Disponete le fettine sulle verdure e cospargete con i funghi, sistemandoli bene. Servite con una salsina preparata con il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e mezzo bicchiere di olio: ognuno condirà la propria porzione.

Pinot Nero rosato
Colli Perugini rosato
Etna rosato

Il parere della signora Olga: ripulito della marinata, il petto di pollo preparato in questo modo si conserva in frigorifero per 3-4 giorni. Bisogna però avere l'avvertenza di mantenerlo ben ricoperto di olio d'oliva.

GRANSEOLA ALL'ARANCIA

Ingredienti: dose per 4 persone
due granseole, circa kg. 1,700 – due arance gr. 370 – lattuga gr. 200 – cipolla gr. 100 – olio d'oliva gr. 100 – palmito gr. 80 – sedano gr. 80 – carota gr. 60 – vino bianco secco gr. 50 – un limone – aceto bianco – senape – sale – pepe nero in grani.

Tempo occorrente: un'ora e 30'.

1 – Ponete sul fuoco una pentola con acqua, sale, sedano, carota e cipolla. Unite il vino, sei grani di pepe e tre fettine di limone. Quando l'acqua bolle, tuffatevi le granseole; lasciate riprendere il bollore, incoperchiate e fate sobbollire per 20'.

2 – Lasciate raffreddare i granchi, quindi staccate zampe e chele, una alla volta, con una leggera pressione delle dita e con una lieve torsione.

3 – Con le mani, o facendo leva con un coltello, staccate le metà del carapace partendo da dietro. Togliete le parti filamentose e tenete da parte l'eventuale corallino.

4 – Estraete tutta la polpa con un coltellino e, se occorre, rompete le parti ossee col batticarne. Fate attenzione ad eliminare con molta cura tutte le cartilagini.

5 – Rompete le zampe e le chele della granseola, facendo una leggera pressione con lo schiaccianoci, poi estraete la polpa.

6 – Pelate al vivo le arance, separate gli spicchi sfilettandoli, al termine spremete con la mano le pellicine raccogliendo il succo in una ciotola. Unitevi un pizzico di sale, pepe, una punta di senape e un cucchiaio di aceto. Amalgamateli, poi unite a filo l'olio mescolando vigorosamente. Tagliate l'insalata a listerelle, unitevi il palmito, tagliato a rondelle sottili, e gli spicchi d'arancia, tenendone da parte alcuni. Distribuite poi il composto nei due carapaci, livellandolo bene, ponetevi sopra la polpa di granchio, guarnite con gli spicchi d'arancia tenuti da parte e con gli eventuali corallini; condite infine con la salsina preparata, quindi servite.

PRIMI PIATTI

CHERUBINI DI RICOTTA

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4-6 persone

ricotta freschissima gr. 200 – farina bianca, circa gr. 150 – panna liquida gr. 100 – burro gr. 50 – piccoli fagioli bianchi, conservati al naturale gr. 30 – parmigiano grattugiato gr. 20 – una zucchina tenera – una piccola carota – prezzemolo – 2 uova – dado – sale – pepe – noce moscata.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Passate al setaccio la ricotta raccogliendola in una ciotola; lavate ed asciugate le foglie di un bel ciuffo di prezzemolo, tritatele piuttosto finemente ed unite il trito alla ricotta insieme con il parmigiano, incorporatevi un tuorlo poi salate e pepate in giusta misura ed aromatizzate con una grattatina di noce moscata: mescolate bene con un cucchiaio di legno. Versate sulla spianatoia gr. 100 di farina, unitevi un pizzico di sale poi fate la fontana e al centro sgusciatevi un uovo; sbattete dapprima con una forchetta per amalgamare gli ingredienti quindi proseguite impastando energicamente con le mani fino ad avere una pasta liscia e soda. Con l'apposita macchinetta tirate delle sfoglie sottili, stendete ogni striscia sul tavolo; al centro della metà di esse ponete una fila di mucchietti di ripieno di ricotta, distanziandoli giustamente, ricoprite con una sfoglia poi con le dita premete i bordi tutt'intorno al ripieno. Con un tagliapaste rotondo, dentellato (diametro cm. 4), ritagliate i cherubini (ravioli rotondi) poi appoggiateli, man mano che li preparate, su un canovaccio leggermente cosparso di farina; proseguite in questo modo, rimpastando i vari ritagli, fino ad esaurire pasta e ripieno. Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua. Intanto raschiate la carota e spuntate la zucchina alle estremità poi lavate ed asciugate entrambe quindi tagliatele a julienne, con l'apposito moulin-légumes; sgocciolate i fagioli dal liquido di conservazione. Sciogliete in una padella il burro, appena sarà spumeggiante fatevi appassire la julienne di carota e zucchina e i fagioli, dopo circa 3 minuti aggiungete la panna ed insaporite con 1/4 di dado sbriciolato, mescolate bene quindi allontanate dal fuoco. Salate l'acqua ormai a bollore, tuffatevi i cherubini e cuoceteli al dente; scolateli con il mestolo forato, sgocciolateli molto bene e poneteli in una zuppiera, preferibilmente calda, condendoli man mano con cucchiaiate del sugo preparato. Rimestate con delicatezza, servendovi di due cucchiai, quindi servite.

Isonzo Tocai
Marino
Ostuni bianco

TAGLIATELLE CON RAGÙ D'ANITRA

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 4-6 persone

farina bianca, circa gr. 250 – un petto d'anitra, circa gr. 200 – burro gr. 50 – cipolla mondata gr. 20 – 2 uova – Maizena – poco brodo (anche di dado) – vino bianco secco – Marsala secco – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Sciogliete gr. 25 di burro in una padella, quando sarà ben spumeggiante aggiungete il petto d'anitra intero e, a fuoco vivace, fatelo colorire da ambo i lati; irroratelo con 4 cucchiaiate di vino bianco, lasciate evaporare e cuocetelo in totale per circa 10 minuti. Sgocciolatelo bene, appoggiatelo su un piatto e lasciatelo raffreddare. Versate sulla spianatoia gr. 200 di farina, unite un pizzico di sale poi fate la fontana e al centro sgusciatevi le uova, incominciate a sbattere con una forchetta quindi proseguite impastando energicamente con le mani finché la pasta risulterà assolutamente liscia, soda ed omogenea; con l'apposita macchinetta ricavate dapprima delle strisce sottili quindi, utilizzando la trafila adatta, le tagliatelle. Stendete la pasta, man mano che la preparate, su un canovaccio leggermente cosparso di farina. Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua, che salerete quando avrà raggiunto l'ebollizione. Tritate la cipolla molto finemente e fatela appassire nel restante burro, sciolto in una padella; badate che non dovrà assolutamente prendere colore, ma divenire quasi trasparente. Tagliate il petto d'anitra dapprima a fette poi a listerelle lunghe e sottili, versate queste in padella e lasciatele rosolare a fiamma vivace fino a che si saranno ben insaporite (circa 10 minuti); allora irroratele con un bicchierino di Marsala che lascerete evaporare, aggiungete mezzo bicchiere di brodo ed un cucchiaino di Maizena sciolta in due cucchiaiate di acqua fredda, mescolate e cuocete per circa 15 minuti, ossia fino a quando il sughino si sarà giustamente ristretto e ben legato. Tuffate le tagliatelle nell'acqua in ebollizione, cuocetele ben al dente quindi scolatele senza sgocciolarle eccessivamente e versatele in una zuppiera, possibilmente calda, conditele immediatamente con il sugo, rimescolate con delicatezza e servite.

Valpolicella
Carmignano
Taurasi

CREMA DI AVOCADO

(ricetta senza foto)

Ingredienti: dose per 4 persone

brodo di pollo gr. 600 – panna liquida gr. 100 – burro gr. 20 – 2 fette di pancarrè – un avocado al giusto punto di maturazione – limone

Tempo occorrente: circa 30 minuti.

Dividete a metà per il lungo l'avocado e privatelo del nocciolo indi, con un coltello affilato, sbucciate i due mezzi frutti e tagliate la polpa a dadini. Ponete questi nel vaso del frullatore insieme con il brodo freddo, ma non di frigorifero, e con il succo di mezzo limone. Frullate alla massima velocità per qualche istante, cioé fino a quando avrete ottenuto una crema omogenea, allora passatela attraverso le maglie di un sottile colino raccogliendo il ricavato in una casseruola. Ponete il recipiente su fuoco basso e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno o con una piccola frusta, scaldate la crema fino a farle quasi raggiungere l'ebollizione. Soltanto allora allontanate per un attimo la casseruola dal fuoco e aggiungetevi la panna, mettete nuovamente sul fuoco; assaggiate, al caso correggete di sale e lasciate scaldare bene la crema. Nel frattempo private le fette di pancarrè della crosta, poi tagliatele a dadini; in una larga padella sciogliete il burro e, non appena sarà spumeggiante, friggetevi i dadini di pancarrè lasciandoli ben dorare da ambo i lati. Estraeteli con una paletta forata e appoggiateli dapprima

su un piatto coperto con un foglio di carta da cucina, che assorbirà l'unto eccessivo, poi in una ciotolina. Trasferite la crema in una zuppiera, o altro recipiente da portata, e servitela con i dadini di pancarré dei quali i commensali si serviranno a piacere.

Gambellara
Orvieto secco
Ostuni bianco

"PAGLIA E FIENO" CON PORCINI E FONTINA

(foto in questa pagina)

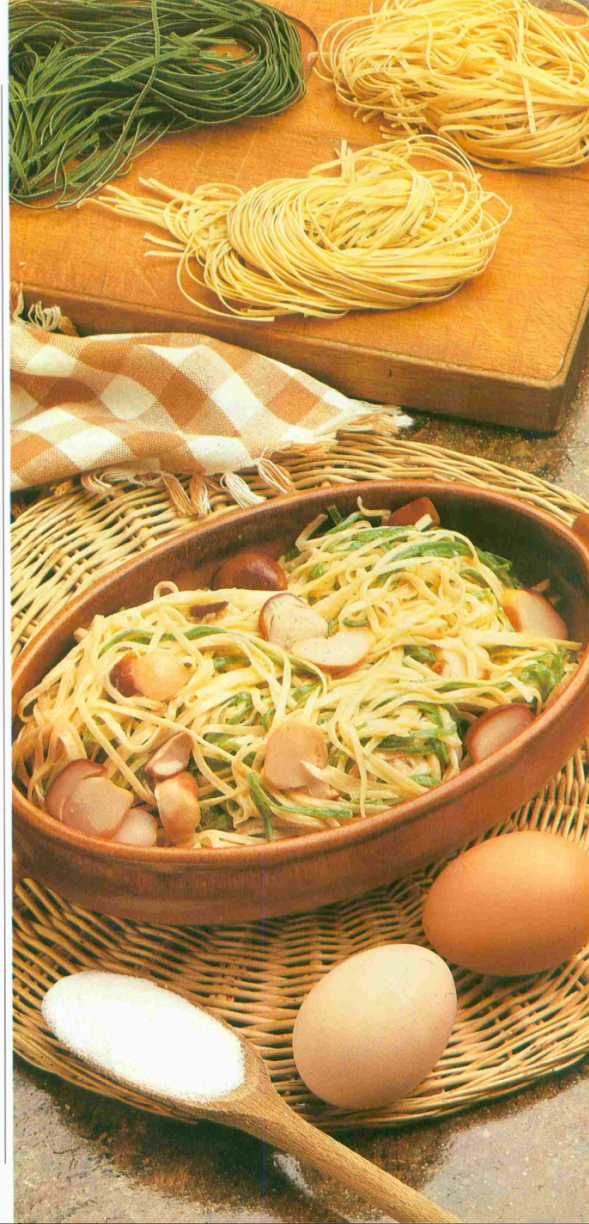
Ingredienti: dose per 4 persone

panna liquida gr. 100 – 8 piccoli funghi porcini, circa gr. 180 – fontina gr. 50 – burro gr. 35 – aglio – sale – pepe.

per la pasta: *farina bianca gr. 200 – spinaci, lessati e strizzati, gr. 20 – 2 uova – olio d'oliva – sale.*

Tempo occorrente: circa un'ora.

Preparate la pasta: mettete sulla spianatoia gr. 100 di farina, fate la fontana e al centro rompetevi un uovo. Unite un cucchiaino di olio e un pizzico di sale poi impastate aiutandovi dapprima con una forchetta. Quando avrete amalgamato tutta la farina, continuate a lavorare energicamente la pasta finché sarà divenuta perfettamente omogenea, quindi copritela e mettetela a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Procedete allo stesso modo per preparare la pasta verde, unendo all'impasto anche gli spinaci, passati al passaverdura usando il dischetto più fine. Nel frattempo, mondate accuratamente i funghi dal terriccio, passateli con un panno umido, lavateli velocemente e affettateli. Quando la pasta avrà riposato, stendetela utilizzando l'apposita macchinetta, in sfoglie sottili poi, con la trafila adatta, ricavate i tagliolini bianchi e quelli verdi. Mettete a bollire abbondante acqua. Fate saltare i funghi per pochi minuti in padella con il burro aromatizzato con uno spicchio di aglio, che getterete appena incomincia a prendere colore. Salate, pepate e tenete da parte in caldo. Quando l'acqua giungerà a bollore, salatela poi tuffatevi i tagliolini. Ponete in una casseruola la panna con la fontina tagliata a dadini e fatela sobbollire a fiamma bassa. Scolate i tagliolini al dente, versateli nella panna e servendovi di due forchette mescolateli finché saranno cremosi e ben ricoperti di panna. Passateli allora in una ciotola riscaldata, versatevi sopra i funghi ben caldi e servite subito.

Barbera del Monferrato
Rosso di Montalcino
Solopaca rosso

GNOCCHETTI SARDI AL MAIALE

(foto a pagina 38, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

polpa di spalla di maiale gr. 350 – gnocchetti sardi gr. 320 – polpa di pomodoro gr. 250 – cipolla mondata gr. 50 – aglio – rosmarino – vino bianco secco – olio d'oliva – sale.

Tempo occorrente: circa 40 minuti.

Tagliate la carne di maiale a piccoli dadi (circa 1/2 cm. di lato), dopo aver eliminato tutte le parti grasse. Tritate la cipolla con uno spicchio d'aglio e le foglie di un rametto di rosmarino, fate soffriggere questo trito in due cucchiaiate di olio, indi unitevi la dadolata di carne, fatela rosolare bene mescolando di tanto in tanto, con un cucchiaio di legno poi aggiungete un pizzico di sale, irrorate con circa dl. 2 di vino, lasciate evaporare e infine aggiungete la polpa di pomodoro. Incoperchiate, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 25 minuti. Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua per la pasta, salatela poi cuocetevi gli gnocchetti; scolateli, conditeli con il sugo e servite. Volendo, accompagnate con pecorino sardo.

Arneis dei Roeri
Galestro
Vermentino di Gallura

PENNE AI CAVOLFIORI

(foto a pagina 39, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

un piccolo cavolfiore, circa gr. 650 – penne gr. 450 – passato di pomodoro gr. 250 – aglio – olio d'oliva – limone – cannella in polvere – sale.

Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Mondate il cavolfiore, eliminandone le foglie esterne più dure, e la base del torsolo, poi mettetelo a lessare in abbondante acqua bollente nella quale avrete immerso mezzo limone, accuratamente lavato, e lasciate cuocere per circa 20 minuti: la verdura dovrà restare piuttosto al dente. Estraetela dalla pentola con il mestolo forato e mettetela a sgocciolare su carta bianca da cucina. Portate intanto ad ebollizione l'acqua per la pasta, salatela e cuocetevi le penne. Dividete il cavolfiore in tante cimette e mettetene da parte otto o dieci per la decorazione del piatto. In un tegame, fate scaldare cinque cucchiaiate di olio, poi unitevi due spicchi d'aglio, sbucciati e liberati dall'eventuale germoglio; aggiungete le cimette di cavolfiore, fatele insaporire per alcuni istanti, poi eliminate gli spicchi d'aglio e unite il passato di pomodoro, mescolate, aggiustate di sale, aromatizzate con un pizzico di cannella in polvere e, non appena le penne saranno cotte al dente, scolatele e unitele al sugo nel tegame. Mescolate con cura affinché la pasta se ne intrida bene, poi versate il tutto in una ciotola calda, decorate con il cavolfiore tenuto da parte e servite subito.

Franciacorta bianco
Colli Trasimeno bianco
Ischia bianco

TIMBALLO DI BUCATINI

(foto a pagina 39, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

bucatini gr. 400 – prosciutto cotto, tagliato a fette, gr. 120 – prosciutto cotto, in una fetta sola, gr. 80 – burro gr. 70 – parmigiano gr. 60 – farina bianca gr. 40 – brodo dl. 5 – paprika – sale.

Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Fate sciogliere in un tegame gr. 40 di burro, aggiungetevi la farina, irrorate con il brodo bollente, facendolo scendere a filo e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, preparate una salsa vellutata. Fatela cuocere a calore moderato per circa 5 minuti, poi insaporitela con un pizzico di paprika. Riducete in minuscola dadolata la fetta intera di prosciutto cotto e unitela alla salsa. Poi incorporatevi anche il parmigiano grattugiato. Nel frattempo, portate ad ebollizione l'acqua per la pasta, salatela, poi cuocetevi al dente i bucatini e, non appena saranno pronti, scolateli. Imburrate generosamente uno stampo rotondo, liscio e basso, (diametro circa cm. 23) e, arrotolando su se stessi a spirale i bucatini, ricopritene il fondo. Rivestite il bordo dello stampo con fettine di prosciutto, accavallandole leggermente una sull'altra e lasciando momentaneamente debordare la parte in sovrappiù. Condite la pasta che non avete utilizzato con la salsa preparata e versatela nello stampo, pareggiandola accuratamente con il dorso del cucchiaio di legno. Rigirate sulla superficie del timballo le fette di prosciutto che sporgono, poi coprite lo stampo con un foglio d'alluminio sigillandolo bene tutt'intorno. Mettete lo stampo in una casseruola più grande, riempitela di acqua calda, ma non bollente, fino a circa un centimetro sotto il livello dello stampo e cuocete a bagnomaria in forno a 190° per 20'. Estraete il timballo dal forno e dal bagnomaria, lasciate riposare per 5', sformate su un piatto e servite; volendo, accompagnate con un ragù.

Pinot grigio veneto
Orvieto secco
Leverano bianco

LINGUINE VERDI ALLA PROVOLA

(foto a pagina 38, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

linguine verdi gr. 450 – provola gr. 200 – olio d'oliva gr. 120 – aglio – pasta d'acciuga – sale – pepe bianco.

Tempo occorrente: circa 20 minuti.

Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua, appena raggiunge l'ebollizione, salatela e tuffatevi le linguine, cuocendole al dente. Intanto, in un tegame, fate scaldare l'intero quantitativo di olio con uno spicchio d'aglio, sbucciato e liberato dall'eventuale germoglio, che toglierete non appena accennerà a prendere colore. Tagliate a minuscoli dadini la provola (circa 1/2 cm. di lato). Aggiungete circa cm. 10 di pasta d'acciuga che scioglierete con i rebbi di una forchetta. Appena pronta, scolate la pasta e versatela nella padella facendola "saltare" per uno o due minuti. Unitevi allora la provola, tenendo da parte una manciata di dadini che vi serviranno per guarnire il piatto, insaporite il tutto con una generosa macinata di pepe bianco, mescolate bene, versate in una ciotola e servite.

Freisa secco
Chianti d'annata
Castel del Monte rosso

SPAGHETTI ALLE OLIVE

(ricetta senza foto)

Ingredienti: dose per 4 persone

spaghetti di formato medio gr. 350 – burro – gr. 80 – emmenthal grattugiato gr. 60 – pancetta affumicata gr. 50 – 8 olive verdi e 8 nere – un uovo – mezza cipolla – olio d'oliva – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa 40 minuti.

Ponete sul fuoco una pentola con almeno tre litri d'acqua. Snocciolate le olive indi dividetele a spicchietti. Tagliate a listerelle la pancetta e tritate finissima la cipolla. Mettete questi ultimi due ingredienti in un tegame con la metà del burro e lasciateli soffriggere, senza che prendano colore. Rassodate l'uovo, poi raffreddatelo e sgusciatelo, quindi tritatelo finemente. Aggiungete al soffritto le olive e lasciatele insaporire per qualche minuto. Appena l'acqua alzerà il bollore, salatela e cuocetevi gli spaghetti al dente. Unite al soffritto il restante burro e tre cucchiaiate di olio, lasciando soltanto sciogliere i grassi. Scolate gli spaghetti, conditeli con il sugo, l'uovo e l'emmenthal: mescolate, insaporite con pepe e servite subito.

Cortese di Gavi
Bianco della Valdinievole
Cirò bianco

ratele dalle interiora; tagliate le pinne anche ai pagelli quindi apriteli sul ventre con un taglio che, partendo dalla cavità anale, arrivi sino alla testa, liberando anch'essi dalle interiora che getterete. Tenete invece da parte le teste dei due tipi di pesce che vi serviranno per la preparazione. Lavate accuratamente i pesci, sia internamente che esternamente, poi tagliateli a pezzetti piuttosto regolari. Tagliate a pezzi anche il trancio di pesce spada. Raschiate e lavate le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele in una padella con tre cucchiaiate di olio, incoperchiate e ponete a fuoco vivace finché le valve si saranno aperte. Allora liberate i molluschi dalle conchiglie e teneteli da parte. Filtrate, attraverso un fine colino, l'acqua emessa dalle cozze durante la breve cottura e mettete da parte anche questa. Affettate molto sottilmente la cipolla, mondata, e fatela appassire in un tegame con tre cucchiaiate di olio e due foglie di alloro; fatevi rosolare le teste delle passere e dei pagelli, poi bagnate con l'acqua emessa dalle cozze e con un bicchiere di vino. Fate prendere il bollore e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Unite allora il passato di pomodoro e circa un bicchiere d'acqua, mescolate bene, salate ed eliminate le teste. Sistemate i pezzi di pesce e le cozze in un tegame adatto, irrorateli con il sugo preparato, incoperchiate e cuocete a fuoco lento per circa 20'. Nel frattempo, lavate, asciugate e tritate le foglioline di un mazzetto di prezzemolo. Quando i pesci saranno cotti, cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato e servite. Volendo, accompagnate con fette di pane abbrustolite.

Vermentino ligure
Bianchello del Metauro
Trebbiano d'Abruzzo

TROTELLE ALLA GRECA

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

4 trotelle, cad. circa gr. 250 – olio d'oliva gr. 50 – burro, circa gr. 20 – un limone – alloro – vino bianco secco – sale – pepe nero in grani.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Tagliate alle trote le pinne, poi apritele sul ventre con un lungo taglio che, partendo dalla cavità anale, arrivi sino alla base della testa: estraete sia le branchie sia le interiora. Lavate con cura i pesci sotto l'acqua corrente, eliminando ogni traccia di sangue e raschiando bene la spina centrale, poi asciugateli accuratamente con carta bianca da cucina. Salateli internamente, indi disponeteli in una pirofila leggermente imburrata, che li contenga giustamente. Distribuite su ogni trota un cucchiaino di grani di pepe e appoggiatevi una foglia di alloro; irrorate infine il tutto con l'intero quantitativo di olio d'oliva e con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Affettate sottilmente il limone, dopo averlo accuratamente lavato, poi ricoprite i pesci con le fettine ricavate. Sigillate perfettamente il recipiente con foglio d'alluminio e passate la preparazione in forno già scaldato a 190° per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno, scopritela, trasferite le trote su un piatto da portata (nella nostra foto ne appaiono solo due su quattro) guarnitele con alcune delle fettine di limone usate per la cottura e servitele subito. Volendo, potete accompagnare le trote con una delicata salsina preparata utilizzando il loro fondo di cottura. Aggiungetevi latte tiepido sino a raggiungere il quantitativo complessivo di gr. 250. In una casseruolina, avrete fatto intanto sciogliere gr. 20 di burro con gr. 20 di farina, uniteli al liquido pesato, mescolate, ponete sul fuoco e fate sobbollire a calore moderato per circa 10', sempre mescolando. Filtrate la salsina, assaggiatela, se necessario aggiustatela di sale, quindi versatela in una salsiera. Servitela calda.

Alto Adige Sylvaner
Bianco Vergine Val di Chiana
Melissa bianco

ORATA CON LE COZZE

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

4 piccole orate da porzione, cad. circa 250 – cozze gr. 400 – panna liquida gr. 200 – polpa di pomodoro a pezzetti gr. 150 – olio d'oliva – maggiorana in polvere – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Tagliate le pinne alle orate, squamatele accuratamente poi apritele sul ventre con un taglio che, partendo dalla cavità anale, arrivi sino alla base della testa. Liberatele dalle interiora, lavatele accuratamente sia internamente che esternamente, asciugatele quindi salatele e pepatele. Raschiate e lavate le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un tegame con tre cucchiaiate di olio, incoperchiate e fate aprire i molluschi a fiamma vivace. Togliete allora le cozze dalle valve e mettetele momentaneamente da parte. Filtrate attraverso un fine colino l'acqua emessa dai molluschi e raccoglietela in una ciotola. In una padella scaldate quattro cucchiaiate di olio con un pizzico di maggiorana e fatevi dorare le orate cuocendole per 6 minuti su ogni lato. Quando saranno giustamente colorite, bagnatele con l'acqua delle cozze, incoperchiate, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire finché il liquido si sarà ridotto della metà. Unite allora la panna e il pomodoro a pezzetti. Fate riprendere il bollore, quindi togliete le orate e tenetele da parte, in caldo. Unite le cozze alla salsa e fatela sobbollire finché si sarà un po' addensata. Disponete i pesci su un piatto da portata o su piatti individuali, versatevi sopra la salsina, guarnite ognuno con alcune cozze e serviteli.

Soave
Candia Colli Apuani
Nuragus di Cagliari

PASTICCIO DI NASELLO

(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 4 persone

3 naselli, circa gr. 800 – cipolla gr. 100 – 10 fette di pancarré – prezzemolo – olio d'oliva – burro – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Tagliate ai naselli le pinne, poi apriteli lungo il ventre con un taglio che, partendo dalla cavità anale, arrivi sino alla base della testa; liberateli dalle interiora e lavateli accuratamente. Incidete poi la schiena di ogni pesce, lungo tutto il dorso, ricavando da ogni nasello due filetti e scartando la testa e le lische. Con un coltello bene affilato, togliete la pelle che staccherete come un guanto partendo dalla coda verso la testa. Tagliate infine ogni filetto a minuscoli tocchetti e poneteli in una ciotola. Mondate e tritate finemente la cipolla, quindi unitela ai bocconcini di pesce. Condite con sale, pepe e con le fogliette di un mazzetto di prezzemolo, lavate, asciugate e finemente tritate. Tagliate a metà le fette di pancarré e fatele dorare in una padella con tre cucchiaiate di olio. Quando saranno ben dorate e croccanti su entrambi i lati, estraetele e con esse foderate il bordo di uno stampo ovale o rotondo (diametro circa cm. 16), sovrapponendole leggermente una su l'altra. Imburrate leggermente il fondo, poi versatevi il pesce preparato e premetelo leggermente con il dorso di un cucchiaio in modo che non restino spazi vuoti. Mettete lo stampo in un bagnomaria caldo, ma non bollente, e cuocete in forno, già a 190°, per circa 25'. Togliete la preparazione dal forno e servitela su un piatto. Volendo, decoratela con porro, prezzemolo e fettine di limone.

Cinqueterre
Verdicchio di Matelica
Capri bianco

SEPPIOLINE ALLA PAPRIKA

(foto in questa pagina, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

seppioline intere, circa Kg. 1,200 (se sono già pulite, circa gr. 700) – cipolla gr. 200 – olio d'oliva – vino bianco secco – paprika dolce – 8 fette di polenta – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Incidete con un coltellino affilato la pellicina al centro del dorso delle seppioline (che avrete scelto piuttosto piccole perché più tenere), scoprendo così l'osso del mollusco ed estraendolo. Staccate quindi la testa con tutte le interiora. Togliete anche la pellicina scura che ricopre i molluschi e pulitene accuratamente le teste levando il becco, gli occhi e la pellicina che riveste i tentacoli. Lavateli poi accuratamente sotto acqua corrente, asciugateli e tagliate sia le sacche che le teste a listerelle larghe circa un centimetro. Mondate la cipolla, poi affettatela molto finemente e mettetela a rosolare in un tegame nel quale avrete scaldato tre o quattro cucchiaiate di olio. Unite le seppioline, salatele, insaporitele con una cucchiaiata di paprika dolce, mescolando bene, poi incoperchiate e lasciate cuocere a fiamma moderata in modo che i molluschi perdano la loro acqua. Continuate la cottura finché quasi tutta l'acqua dei pesci sarà consumata. Irrorate con mezzo bicchiere di vino e lasciatene evaporare metà. Aggiustate di sale e servite le seppioline sulle fette di polenta, fritte in olio.

Collio Sauvignon
Torgiano bianco
Cirò bianco

MISTO DI PESCE IN TEGAME

(foto in questa pagina, sul fondo)

Ingredienti: dose per 4 persone

4 passere, circa gr. 750 – 2 pagelli, circa gr. 700 – cozze gr. 500 – trancio di pesce spada gr. 350 – cipolla gr. 150 – passato di pomodoro gr. 300 – olio d'oliva – vino bianco secco – alloro – prezzemolo – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Tagliate le pinne alle passere, praticando un taglio alla base della testa e libe-

VERDURE

TIMBALLO DI ZUCCHINE

(foto in questa pagina, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

zucchine gr. 600 più una, grossa, del peso di gr. 200 – latte gr. 350 – passato di pomodoro gr. 200 – un petto di pollo, circa gr. 190 – parmigiano gr. 60 – cipolla gr. 60 – burro gr. 50 – farina bianca gr. 35 – scalogno – vino bianco secco – olio d'oliva – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Lavate e spuntate tutte le zucchine e, lasciando da parte quella più grossa, riducete le altre a sottili rondelle. Mondate e tritate la cipolla, fatela appassire a fuoco vivo in una padella con due o tre cucchiaiate di olio, poi unitevi le zucchine. Salate, mescolate bene, poi abbassate la fiamma e continuate a cuocere per circa 5 minuti. Togliete infine la verdura dal fuoco e lasciatela raffreddare. Tritate intanto lo scalogno mondato e riducete a minuscoli dadini (circa cm. 1 di lato) il petto di pollo, quindi fatelo rosolare in poco olio insieme con lo scalogno. Salate, pepate, unite un cucchiaino di farina, mescolate bene, irrorate con il vino bianco, lasciatelo evaporare e poi unite il passato di pomodoro, lasciando cuocere per circa 10'. Tagliate intanto nel senso della lunghezza la zucchina tenuta da parte, ricavandone tante fettine dello spessore di circa mm. 3. Tuffate le fettine in acqua bollente e lasciatevele per un minuto, poi toglietele dall'acqua con un mestolo forato e, facendo attenzione a non romperle, fatele raffreddare in acqua fredda. Toglietele dall'acqua e stendetele su un doppio foglio di carta da cucina, lasciandole sgocciolare e asciugare perfettamente. Preparate intanto una besciamella: fate sciogliere in una casseruola gr. 25 di burro, mescolatevi gr. 25 di farina poi aggiungete il latte freddo fatto scendere a filo, mescolando bene perché non si formino grumi, e cuocete per almeno 10 minuti. Imburrate abbondantemente uno stampo da charlotte (diametro cm. 16) e foderatelo con le fette di zucchina preparate, accavallandole leggermente una sull'altra e lasciandone debordare le estremità. Riempite poi lo stampo

mettendo sul fondo un sottile strato di besciamella, quindi un po' di parmigiano grattugiato, uno strato di ragù di pollo e infine circa un terzo delle zucchine. Continuate così, fino ad esaurimento degli ingredienti. Premete bene il ripieno, in modo che la superficie risulti uniforme, e ripiegatevi sopra la parte eccedente delle zucchine; infine immergete lo stampo in un bagnomaria caldo, ma non in ebollizione, e passate tutto in forno, già caldo a 190°, cuocendo la preparazione per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo, togliete il timballo dal forno e dal bagnomaria, lasciatelo riposare per qualche minuto, poi sformatelo su un piatto. Volendo, decorare la superficie con sottili fette di zucchina disposte a fiore, poi servite.

Erbaluce di Caluso
Bianco Capena
Nicastro bianco secco

PATATE "FONDENTI"

(foto a pagina 47, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

12 patate medie, uguali, circa Kg. 1,600 – panna liquida gr. 150 – burro gr. 80 – parmigiano gr. 50 – farina bianca gr. 20 – brodo (anche di dado), 1/2 l. – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Lavate bene le patate per liberarle da eventuali residui di terra, poi pelatele pareggiando, se necessario, quelle più grosse in maniera che risultino tutte uguali. Disponetele in una pirofila che le contenga in un unico strato, ben distese, poi unitevi gr. 60 di burro a pezzetti e irroratele con il brodo bollente. Sigillate la pirofila con un foglio di alluminio e passatela in forno, già scaldato a 190°, per circa 50'. Trascorso questo tempo, estraete il recipiente, scopritelo ed eliminate tutto il brodo raccogliendolo in una ciotola. Preparate una salsa vellutata facendo sciogliere, in una casseruolina, gr. 20 di burro, incorporatevi la farina, mescolate bene con un cucchiaio di legno in modo che non si formino grumi, poi unite, versando a filo, gr. 250 del brodo messo da parte. Continuando a tenere la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, fate addensare la salsa; incorporatevi la panna e fate cuocere per tre-quattro minuti finché avrà raggiunto la giusta consistenza, poi toglietela dal fuoco, assaggiatela, aggiustatela di sale e con questa ricoprite le patate. Cospargete infine la preparazione con il parmigiano e fate gratinare in forno a 220 gradi per circa 10'.

Tocai di Lison
Torgiano bianco
Fiano di Avellino

TEGLIA AUTUNNALE

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

verza gr. 600 – patate gr. 600 – carote gr. 400 – porri gr. 400 – latte gr. 200 – parmigiano gr. 40 – burro gr. 30 – un uovo – sale – noce moscata.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Mondate la verza eliminandone il torsolo e le eventuali foglie esterne, ingiallite, lavatela più volte, sgocciolatela bene poi tagliatela a sottili listerelle; tuffatela in acqua in ebollizione, salata, e lasciatevela per circa 8 minuti, quindi estraetela dall'acqua con un mestolo forato e mettetela ad asciugare su un vassoio coperto con carta bianca da cucina. Mondate, tagliate a rondelle i porri e procedete alla stessa maniera, lasciandoli nell'acqua in ebollizione per circa 4 minuti. Lavate e sbucciate le patate, raschiate e spuntate le carote. Tagliate le patate a rondelle e tuffatele per 5 minuti in acqua in ebollizione, salata. Tagliate le carote a tronchetti e poi riducetele in spicchi, lunghi circa cm. 3 e lessateli molto al dente. Mettete man mano tutte le verdure preparate ad asciugare su carta da cucina o su un canovaccio perfettamente pulito. In una ciotola, rompete l'uovo, salatelo poi, sempre sbattendo con una frusta o con lo sbattitore elettrico, unitevi il latte, versato a filo, il parmigiano grattugiato e una grattatina di noce moscata. Imburrate abbondantemente una pirofila o un piatto da forno e disponetevi a strisce le verdure, alternando i colori. Ricopritele con il composto preparato, sigillate il piatto con un foglio di alluminio ripiegandolo bene tutt'intorno e passate la preparazione in forno a 180° per circa 30 minuti. Estraetela infine dal forno, scopritela, lasciatela riposare per alcuni minuti poi servitela; sarà un ottimo accompagnamento per carni bollite o un sostanzioso piatto unico di verdure.

Blanc de Morgex
Montecarlo
Cirò bianco

FLAN DI VERDURE

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

carote gr. 200 – cavolfiore gr. 200 – panna liquida gr. 200 – cipolla gr. 120 – zucchine gr. 120 – porro gr. 100 – sedano gr. 60 – parmigiano gr. 30 – 2 uova – olio di oliva – sale – pepe – burro e farina per lo stampo.

per la pasta: *farina bianca gr. 250 – burro gr. 100 – sale.*

Tempo occorrente: circa un'ora e mezza.

Disponete sulla spianatoia la farina bianca, fate la fontana e, al centro, mettetevi il burro, morbido e a pezzetti, un pizzico di sale e gr. 60 di acqua fredda. Amalgamate rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, lavorando quel tanto che basta perché farina, acqua e burro si amalgamino, ma senza insistere troppo. Fate poi una palla con la pasta ottenuta, copritela con pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Intanto preparate le verdure. Mondate le carote, spuntatele e raschiatele. Togliete al cavolfiore le foglie verdi e incidetene a croce il torsolo; spuntate le zucchine. Lessate separatamente queste tre verdure in acqua bollente salata, poi scolatele e tenetele da parte in attesa. Tritate finemente il sedano, il porro e la cipolla e fateli rosolare, in un tegame, con due cucchiaiate di olio. Tagliate a pezzetti le verdure lessate (eliminando le parti più dure del cavolfiore), unitele al trito e fatele insaporire per due o tre minuti, mescolandole con un cucchiaio di legno; toglietele dal fornello e lasciatele raffreddare. Quando saranno fredde, versatele nel frullatore, unitevi la panna e le uova intere, il parmigiano grattugiato, un pizzicone di sale e uno di pepe. Frullate alla massima velocità per uno o due minuti. Imburrate e infarinate uno stampo per crostate ovale o rotondo, a bordo scannellato (diametro circa cm. 24); rivestitelo con la pasta stesa ad uno spessore di mm. 3-4, bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta, poi versatevi il composto. Cuocete in forno a 180° per circa 45', poi sformate e servite il flan caldo o tiepido.

Müller Thurgau trentino
Galestro
Greco di Tufo

FINOCCHI BRASATI

(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 6 persone

finocchi Kg. 1 – salsiccia del tipo a metro gr. 200 – pomodori pelati gr. 200 – burro gr. 40 – cipolla mondata gr. 20 – brodo (circa due bicchieri) – sale.

Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Mondate i finocchi, lavateli bene per eliminare eventuali residui di terra, tagliateli in quattro o sei spicchi e tuffateli in acqua a bollore, salata, lasciandoveli per circa 10 minuti, poi estraeteli dall'acqua con un mestolo forato, sgocciolateli e metteteli ad asciugare su un vassoio coperto da un doppio foglio di carta da cucina. Quando saranno tiepidi tagliateli a spicchietti sottili. Tritate finemente la cipolla e mettetela a rosolare in

un tegame con il burro. Tagliate la salsiccia a piccoli pezzi e unitela al soffritto; fate insaporire bene il tutto, mescolando con un cucchiaio di legno, poi aggiungete i finocchi e fate prendere anche a loro un leggero colore dorato, girandoli da una parte e dall'altra. Unite infine i pelati, passati al passaverdure, usando il dischetto più fine. Mescolate, aggiustate di sale e infine irrorate il tutto con il brodo caldo. Mescolate, fate prendere il bollore, poi incoperchiate, abbassate la fiamma e cuocete per circa 25 minuti. Servite ben caldo.

Collio Pinot bianco
Castelli Romani
Ravello bianco

PATATE DELLA DUCHESSA

(foto a pagina 55, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

patate gr. 600 – burro gr. 30 – parmigiano grattugiato gr. 20 – 6 belle foglie di finocchi "femmine", con un pezzetto di costola – un uovo – sale – pepe – noce moscata.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Lessate le patate con la buccia immergendole in acqua fredda e lasciandole cuocere per circa 40 minuti (il tempo dipende dalla loro dimensione). Lavate le foglie di finocchio poi lessate anch'esse per circa 5 minuti, tuffandole in acqua salata a bollore; estraetele e stendetele su un vassoio coperto con carta bianca da cucina in modo che, intiepidendosi, possano asciugare bene. Quando le patate saranno tenere toglietele dall'acqua, sbucciatele e passatele subito allo schiacciapatate, raccogliendole in una ciotola; aggiungetevi il parmigiano, gr. 15 di burro, sale e pepe in giusta misura ed una grattatina di noce moscata, poi incorporatevi il tuorlo dell'uovo e mescolate rapidamente con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto soffice ed omogeneo. Mettetelo allora in una tasca di tela munita di bocchetta piuttosto grossa, rotonda e spizzata: con esso formate dei ciuffi nella parte concava delle foglie di finocchio. Allineate le foglie, così farcite, su una placca leggermente imburrata e passate la preparazione in forno a 180° per circa 20 minuti, ossia fino a quando vedrete che la superficie del composto di patate sarà ben colorita. Allora estraete la placca, trasferite la preparazione su un elegante piatto e servite subito. È un contorno adatto per qualsiasi tipo di carne arrostita.

Trebbiano di Romagna
Bianco Pisano St. Torpè
San Severo bianco

PIATTI DI MEZZO

FARAONA ALLE CIPOLLINE

(foto in questa pagina)

Ingredienti: dose per 4 persone

una faraona spiumata, svuotata, priva di testa, collo e zampe, circa Kg. 1 – cipolline, vendute già pelate gr. 300 – un porro mondato, circa gr. 150 – un peperone rosso – aglio – rosmarino – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – vino bianco secco – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Bruciacchiate alla faraona l'eventuale peluria, lavatela e asciugatela indi appoggiatela su un tagliere, con il petto rivolto verso il basso. Con un coltello ben affilato incidete la schiena del volatile esattamente a metà, quindi apritelo a libro; voltate la faraona e, premendo fortemente con le mani, appiattitela del tutto, infilate la parte terminale dei fusi nella pelle sottostante il petto poi salatela e pepatela, strofinando a lungo la pelle. In una larga padella scaldate circa quattro cucchiaiate di olio, aggiungete tre o quattro bei rametti di rosmarino ed accomodatevi la faraona, con la parte esterna rivolta verso il basso. Appoggiate sul volatile un coperchio leggermente più piccolo del diametro della padella, in modo che tocchi direttamente la faraona, e su questo ponete un peso. Cuocete a fiamma moderata per circa mezz'ora, girando il volatile di tanto in tanto finché risulterà ben colorito e badando di rimettere ogni volta il coperchio con il peso. Intanto sciacquate velocemente le cipolline, già mondate, indi cuocetele per una decina di minuti in abbondante acqua a bollore, salata, infine scolatele con il mestolo forato e disponetele ad asciugare su un vassoio coperto con carta da cucina. Mondate e lavate il peperone, sciacquate anche il porro poi tagliate entrambi a listerelle piuttosto irregolari e non eccessivamente sottili. Trascorso il tempo di cottura della faraona toglietela dalla padella e tenetela in caldo direttamente nel piatto da portata, eliminate il rosmarino e nel "fondo" di cottura fate rosolare uno spicchio d'aglio pelato, dopo di che aggiungete le cipolline, le

listerelle di porro e quelle di peperone. Lasciate insaporire a fuoco vivace le verdure per circa 5 minuti, quindi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare; salate, irrorate con due cucchiaiate di aceto e, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, cuocete ancora per 5 minuti. Infine eliminate l'aglio poi versate il sughino con tutte le verdure sulla faraona e servite subito. In secondo piano nella foto compare un tegame di zucchine e carote al burro, ottimo accompagnamento per questa portata e anche per altre preparazioni di carne.

Valtellina Sassello
Brunello di Montalcino
Aglianico del Vulture

INVOLTINI APPETITOSI

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

8 involtini di tacchino ricoperti di pancetta, già pronti, circa gr. 480 – passato di pomodoro gr. 120 – scalogno – olio d'oliva – vino rosso – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa 40 minuti.

Mondate e tritate finemente uno scalogno, distribuitelo uniformemente sul fondo di una pirofila che possa contenere giustamente gli otto involtini; appoggiateli sul "letto" così preparato, poi salateli, pepateli e irrorateli con due cucchiaiate d'olio. Passate in forno già scaldato a 190° e lasciatevi la preparazione per circa 10 minuti, finché gli involtini saranno ben dorati. Trascorso questo tempo, irrorate la carne con un bicchiere di buon vino rosso e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Estraete allora la pirofila dal forno; togliete gli involtini, disponeteli su un piatto da portata e teneteli in caldo sull'imboccatura del forno acceso. Mettete la pirofila, con il fondo di cottura, sul fornello e unitevi il passato di pomodoro, mescolando bene con un cucchiaio di legno, poi lasciate cuocere a fuoco medio finché il sugo si sarà ridotto di circa un terzo. Ricoprite allora gli involtini con questa gustosa salsina e serviteli subito, ben caldi, volendo accompagnati da un purè di patate.

Lambrusco di Sorbara
Aprilia Sangiovese
Carignano del Sulcis rosso

ARROSTO DI MAIALE COPPATO

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 8 persone

lonza di maiale, in un pezzo solo, circa Kg. 1 – cipolla mondata gr. 150 – prosciutto crudo gr. 90 – vino bianco secco dl. 2 – olio d'oliva – dado – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Preparate la carne liberandola da eventuali nervetti. Con una coltella ben affilata, più lunga del pezzo di carne, praticate nella lonza un taglio nel senso della lunghezza, incidendola a spirale. Compiuta questa operazione, sarete in grado di spianare la carne sul tagliere, con la parte aperta verso l'alto. Ricopritela allora con le fettine di prosciutto crudo, poi riavvolgetela su se stessa dando nuovamente al pezzo di carne la sua forma originale. Legatela allora in più punti con spago bianco da cucina affinché non si apra durante la cottura. Tritate finemente la cipolla, disponetela sul fondo di una pirofila, appoggiatevi sopra la carne, salate, pepate e irrorate il tutto con quattro cucchiaiate di olio. Passate in forno già scaldato a 190° per circa 50 minuti. Dopo circa 20 minuti di cottura, quando la carne sarà ben rosolata, aggiungetevi il vino bianco. Trascorso il tempo di cottura, togliete l'arrosto dal forno, liberate la carne dallo spago, affettatela in parte e servitela con il suo sughetto, che avrete insaporito con l'aggiunta di un quarto di dado da brodo e avrete poi lasciato restringere a fuoco medio.

Cellatica
Colli Perugini rosso
Faro

CAPRIOLO ALLA CREMA

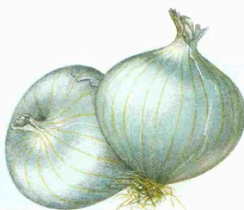
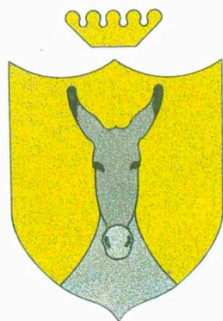
(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 8 persone

carne di coscia o di spalla di capriolo, circa Kg. 1,200 – due cipolle gr. 250 – una carota gr. 200 – panna liquida gr. 200 – costa di sedano gr. 90 – maggiorana secca – una stecca di cannella – vino bianco secco l. 1 – olio d'oliva – poco brodo (anche di dado) – farina bianca – sale – pepe nero in grani.

Tempo occorrente: circa due ore, più la marinatura.

Togliete alla carne eventuali parti grasse, quindi tagliatela a spezzatino e ponetela in una ciotola contenente acqua fresca lasciandola per circa un'ora sotto un filo d'acqua corrente, poi scolatela bene e fatela asciugare su carta bianca da cucina. Mettetela infine in un contenitore con la carota, la costa di sedano e le due cipolle tritate, un cucchiaino di foglioline di maggiorana, gr. 10 di pepe in grani e la stecca di cannella. Irrorate il tutto con il vino bianco, poi sigillate il recipiente con pellicola trasparente e mettete a marinare in frigorifero per circa 24 ore. Trascorso questo tempo, togliete la carne dalla marinata, sgocciolatela, asciugatela con carta bianca da cucina e recuperate tutto il vino, filtrandolo attraverso un fine colino (tenete da parte gli aromi). Infarinate leggermente i bocconcini di carne, scuotendoli per far cadere la farina in eccedenza. Mettete in una casseruola 5 cucchiaiate di olio e rosolatevi gli aromi tolti dalla marinata, poi unite i tocchetti di carne e mescolateli bene con un cucchiaio di legno, facendoli colorire e insaporire per circa 5 minuti. Trascorso questo tempo, salate poi irrorate la preparazione con il vino. Fate prendere il bollore, poi lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 20 minuti. Unite allora un mestolo di brodo bollente e continuate la cottura per altri 30'. Togliete infine la carne e mettetela da parte; passate il sugo con il passaverdura, usando il dischetto più fine e facendo cadere di nuovo il ricavato nella casseruola usata per la cottura. Unite la carne al sugo passato, rimettete tutto sul fuoco facendo riprendere il bollore a fiamma moderata, poi incorporate la panna, mescolando bene. Lasciate sobbollire, mescolando spesso, per circa 10 minuti, facendo molta attenzione che la carne non attacchi sul fondo della pentola, infine servite. Volendo, accompagnate questa preparazione con polenta fumante.

Barbaresco
Chianti classico
Cirò rosso

PETTO D'ANITRA AL PORTO
(foto in questa pagina)

Ingredienti: dose per 6 persone
3 petti d'anitra, circa gr. 700 – burro, circa gr. 50 – dado – olio extravergine d'oliva – Maizena – zucchero semolato – aglio – erba salvia – rosmarino – Porto.
Tempo occorrente: circa 45 minuti.

Scaldate in una padella gr. 25 di burro insieme con due cucchiaiate di olio, un bel rametto di rosmarino, tre foglie di erba salvia ed uno spicchio d'aglio; quando i grassi saranno caldi mettetevi i petti d'anitra e lasciateli ben colorire. Voltateli con una paletta, senza pungerli con forchette o altro, e fateli dorare anche dal lato opposto, sempre mantenendo la fiamma piuttosto vivace. Irrorateli con un decilitro di Porto, insaporiteli con mezzo dado sbriciolato e, quando il vino sarà quasi completamente evaporato (occorreranno circa 10 minuti), togliete i petti dal recipiente, appoggiateli su un piatto e teneteli al caldo sull'imboccatura del forno acceso. Aggiungete al fondo di cottura un cucchiaino di Maizena, sciolto in mezzo bicchiere di acqua fredda, stemperate bene con una paletta di legno e tenete sul fornello solo il tempo necessario affinché la salsa si restringa giustamente. Intanto mettete sul fuoco, in una piccola casseruola, due cucchiaiate di zucchero insieme con una di acqua e fate bollire lo sciroppo finché diventerà un caramello abbastanza scuro. Affettate i petti d'anitra piuttosto sottilmente, come se si trattasse di fettine di roast-beef, poi disponeteli a corona in un elegante piatto da portata. Allontanate il caramello dal fuoco, unitevi la salsa preparata con il fondo di cottura dell'anitra e la Maizena, mescolate rapidamente con un cucchiaio di legno indi aggiungete il restante burro, amalgamandolo preferibilmente con una frusta, infine passate la salsa attraverso le sottili maglie di un colino, raccogliendola in una ciotola; con un cucchiaio nappate leggermente le fettine di petto d'anitra; volendo, al centro del piatto, collocate delle sottili fettine di mela insaporite in poco burro, alternandole con fettine di kiwi crudo; servite subito questa squisita preparazione, molto adatta ad un pranzo importante. La nostra foto mostra il piatto con un petto intero ed i rimanenti affettati; in secondo piano "patate della duchessa", degno contorno per una simile preparazione, la cui ricetta appare alla pagina 50.

Barolo
Vino Nobile di Montepulciano
Taurasi

minio, imburrate anch'esso, infarinatelo leggermente poi, aiutandovi con la spatola, stendetevi l'impasto livellandolo bene allo spessore di circa cm. 1 e ricavando tre rettangoli uguali delle dimensioni di cm. 10×25. Passate in forno già caldo a 180° e cuocete per circa 15 minuti. Togliete poi dal forno e rovesciate il foglio di alluminio con i tre pezzi di "biscotto" su un canovaccio pulito. Staccate l'alluminio (se doveste avere qualche difficoltà, pennellatelo con poca acqua fredda) e lasciate raffreddare. Preparate la crema pasticcera. Mettete in una casseruolina i due tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina e mescolateli fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. A parte, portate all'ebollizione il latte con la scorza ben lavata del limone (solo la parte gialla) e i chicchi di caffè. Eliminate gli aromi, mescolando continuamente, e versate il latte a filo, sul composto di uova, zucchero e farina. Mettete sul fuoco, portate all'ebollizione e fate cuocere per uno o due minuti, poi levate la casseruola e immergetela in acqua fredda per far raffreddare la pasticcera, mescolando di tanto in tanto affinché non si formi la pellicina sulla superficie. Avvolgete il croccante, che nel frattempo si sarà raffreddato, in un asciughino perfettamente pulito e, tenendolo ben chiuso, pestatelo con il batticarne in modo da ridurlo in piccoli pezzi. Incorporate questi pezzetti alla crema, fredda. Spalmate con metà della crema al croccante uno dei tre rettangoli di pasta biscotto, sovrapponetevi il secondo, spalmate l'altra metà della crema su questo e coprite con il terzo pezzo di pasta, poi passate la "mattonella" in frigorifero, nella parte più fredda, lasciandovela per mezz'ora. Trasferitela poi su un vassoio da dolci rettangolare e cospargetela con abbondante zucchero a velo; servendovi di uno spiedino arroventato sulla fiamma, disegnate sulla superficie del dolce un motivo a reticolato. Volendo, potete guarnire il bordo del vassoio con alcuni fiocchetti di panna montata.

SEMIFREDDO AL PORTO

(foto a pag. 57, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

panna da montare gr. 400 – cacao amaro gr. 80 – Porto dl. 1,5.

per il pan di Spagna: *farina bianca gr. 150 – zucchero semolato gr. 140 – burro, circa gr. 50 – 4 uova – sale.*

per la crema pasticcera: *latte gr. 250 – zucchero semolato gr. 70 – farina bianca gr. 25 – due tuorli – vanillina.*

Tempo occorrente: circa un'ora e mezza, più il raffreddamento.

Preparate il pan di Spagna: montate le uova con lo zucchero e un pizzichino di sale, sbattendo con la frusta o con la sbattitrice elettrica fino a quando il composto "scrive" (cioè, alzando la frusta, il filo di pasta che cade non si unisce immediatamente alla massa); incorporatevi allora gr. 140 di farina, facendola cadere a pioggia da un setaccino e mescolando con estrema delicatezza, con un cucchiaio di legno inodore e insaporе, con movimento dall'alto verso il basso. Unite anche gr. 30 di burro, fuso, mescolate bene e ponete in uno stampo da charlotte (diametro cm. 20), imburrato e infarinato; fate cuocere in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Preparate intanto la crema pasticcera: mettete a scaldare il latte con un pizzico di vanillina. In una casseruolina, mescolate i due tuorli con lo zucchero e la farina, poi incorporatevi il latte caldo, versandolo a filo e mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno perfettamente pulito. Ponete sul fuoco e fate addensare la crema, lasciandola cuocere per circa 10 minuti, poi toglietela dal fornello e mettete la casseruola in acqua fredda per far raffreddare la preparazione. Sformate il pan di Spagna giunto a cottura, lasciatelo raffreddare e tagliatelo in tre dischi. Montate la panna ben soda e incorporatela delicatamente alla crema fredda. Ponete sul fondo dello stampo da charlotte il disco più piccolo della torta e bagnatelo leggermente con il Porto, versandolo in maniera uniforme, ricopritelo con 1/3 della crema alla panna e con il disco mediano. Inzuppate anche questo, spalmatevi un altro terzo della crema e chiudete con il disco più grande, inzuppandolo con altro Porto. Premete leggermente il dolce e ponetelo a raffreddare nel freezer per almeno 6 ore. Incorporate alla crema rimasta gr. 60 di cacao amaro. Poco prima di servire il dolce, sformatelo su un piatto da portata adatto; usando la lama di un coltello ricopritene il bordo con la crema al cacao e alla fine spolverizzatene la superficie con i rimanenti gr. 20 di cacao.

CARRÉ DI CASTAGNE

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 8 persone

castagne gr. 400 – panna da montare gr. 300 – zucchero semolato gr. 250 – latte gr. 250 – cacao amaro gr. 30 – 3 tuorli – Maizena – Brandy – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e un quarto, più 12 ore di freezer.

Togliete la buccia alle castagne, indi tuffatele in una casseruola contenente acqua a bollore, leggermente salata, "scottandole" per 5 minuti; successivamente toglietele a poche per volta dal recipiente e liberatele dalla pellicina che le ricopre. Lavate poi bene la casseruola e mettetela di nuovo sul fuoco con un bicchiere di acqua; appena alzerà l'ebollizione unitevi le castagne, sbriciolate, e lasciatele cuocere per altri 5 minuti. Trascorso questo tempo versate nel recipiente 120 gr. di zucchero e il latte bollente, indi proseguite la cottura, a recipiente semicoperto, per circa 25 minuti. Passate poi tutto attraverso il passaverdure con il disco fine, raccogliendo il passato in una ciotola, e lasciatelo raffreddare. Intanto, sbattete i tuorli con 100 gr. di zucchero, sino ad ottenere un composto soffice e biancastro, incorporatevi allora poco più di mezzo bicchierino di Brandy, sempre sbattendo vigorosamente, quindi unite tale composto al passato di castagne, mescolando e amalgamando tutto con cura. Montate ben ferma la panna ed unite anch'essa a quanto preparato, rimestando con un cucchiaio di legno pulitissimo, con un movimento dall'alto verso il basso e viceversa, per non smontarla. Rivestite l'interno di uno stampo a cassetta, della capacità di circa un litro e mezzo, con un foglio di carta oleata, o di alluminio, facendolo aderire perfettamente a fondo e parete, indi versatevi il composto; battete un poco il recipiente sul tavolo, sopra un asciughino piegato, affinché all'interno non rimangono dei vuoti, poi coprite la superficie del dessert con un

DOLCI

MATTONELLA AL CROCCANTE

(foto in questa pagina, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

zucchero semolato gr. 200 – mandorle pelate gr. 150 – burro circa gr. 50 – zucchero a velo.

per la crema pasticcera: *latte gr. 250 – zucchero semolato gr. 70 – farina bianca gr. 25 – 2 tuorli.*

per la pasta biscotto: *zucchero gr. 250 – farina gr. 125 – 4 uova – limone – sale.*

Tempo occorrente: circa un'ora e mezza.

Tritate grossolanamente le mandorle poi stendetele sulla placca del forno e fatele colorire per circa 6 minuti a 180°, rigirandole una volta o due con una paletta; quindi toglietele dal forno e tenetele da parte. In una casseruolina, mettete gr. 200 di zucchero, bagnatelo con mezzo bicchiere d'acqua e unitevi gr. 20 di burro, portate sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaio di legno, inodore e insapore, fatelo colorire. Quando sarà divenuto di un uniforme color nocciola scuro, toglietelo dalla fiamma, incorporatevi le mandorle preparate e versate tutto sul tavolo di marmo (o sul fondo di una pirofila), ben unto con burro, e aiutandovi con una spatola stendetelo in maniera uniforme. Lasciate raffreddare il croccante così ottenuto. Preparate la pasta biscotto: rompete le uova e mettete tuorli e albumi in due ciotole separate. Usando lo sbattitore elettrico montate i tuorli con metà dello zucchero finché avrete ottenuto una massa spumosa. Montate ora gli albumi con un pizzico di sale e, quando saranno ben gonfi, unitevi, un po' alla volta, l'altra metà dello zucchero. Versate gli albumi sui tuorli, aromatizzate con la scorzetta del limone, ben lavato e asciugato, e mescolate delicatamente con una spatolina o con un cucchiaio di legno perfettamente pulito, con movimento dall'alto verso il basso. Aggiungete allora la farina, facendola cadere a pioggia da un setaccino, e incorporatela sempre con movimento dall'alto verso il basso. Imburrate la placca del forno, appoggiatevi un foglio d'allu-

foglietto di carta oleata. Mettete infine lo stampo nel freezer per 12 ore; trascorso questo tempo sformate il semifreddo su un piatto adeguato e servitelo con una "salsa" al cioccolato che avrete preparato nel seguente modo: ponete in una casseruolina il cacao amaro setacciato, il restante zucchero e mezza cucchiaiata di Maizena; diluite il tutto con un quarto di litro d'acqua, quindi portate all'ebollizione, mescolando sovente. La nostra fotografia presenta soltanto una parte del carré di castagne tagliato a fette e parzialmente ricoperto di "salsa" al cioccolato.

TIMBALLETTI DI CASTAGNE CON "SALSA" DI CACHI

(foto a pagina 59, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

castagne gr. 200 – panna da montare gr. 200 – zucchero semolato, circa gr. 170 – latte gr. 150 – 3 fogli di colla di pesce, circa gr. 15 – 2 cachi ben maturi – 2 tuorli – 3 alchechengi – Brandy – Cointreau – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e mezza, più 5-6 ore di frigorifero.

Togliete la buccia alle castagne, poi tuffatele in una casseruola contenente acqua a bollore, leggermente salata, "scottandole" per 5 minuti; successivamente toglietele a poche per volta dal recipiente e liberatele dalla pellicina che le ricopre. Lavate bene la casseruola e mettetela di nuovo sul fuoco con mezzo bicchiere d'acqua; appena raggiungerà l'ebollizione, unitevi le castagne pelate e cuocetele per altri 5 minuti. Trascorso questo tempo unite loro 60 gr. di zucchero ed il latte, che avrete portato ad ebollizione, lasciate sobbollire per circa 25 minuti, poi passate il tutto dal passaverdure con il disco più fine, raccogliendo il passato in una ciotola. Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce. In un polsonetto (recipiente di rame non stagnato, con manico) sbattete i tuorli con 75 gr. di zucchero sino ad avere un composto gonfio e biancastro. Incorporatevi allora un bicchierino di Brandy e, sempre sbattendo, immergete il recipiente in un bagnomaria bollente e portate il composto quasi a bollore, finché sarà ben montato e soffice. Aggiungetevi, fuori dal fuoco, la colla di pesce ben strizzata dall'acqua di ammollo, rimestando sino ad avere la certezza che si sia sciolta, poi unite questo composto, poco per volta, al passato di castagne: dovrete ottenere un insieme perfettamente omogeneo che lascerete raffreddare, ma non rapprendere. Montate ben ferma la panna e mescolatela al compo-

sto di castagne, con un movimento dall'alto verso il basso e viceversa, ma non in senso rotatorio, per non smontarla. Pennellate con poco Brandy l'interno di sei stampini da crème caramel, della capacità di circa 150 gr. di liquido, poi distribuiteci in essi il composto di castagne; batteteli leggermente sul tavolo, sopra un asciughino piegato, affinché all'interno non rimangano dei vuoti. Passate gli stampini in frigorifero, lasciandoveli per 5-6 ore. Nel frattempo pelate i cachi, togliete loro il picciolo, poi metteteli nel vaso del frullatore con un bicchierino di Cointreau e due cucchiaiate di zucchero: frullate per qualche istante, indi filtrate il ricavato da un fine colino. Passate con la sottile lama di un coltellino fra la parete interna degli stampini ed il composto di castagne, poi sformate i timballetti su un piatto piano; serviteli guarniti con tre spicchietti di alchechengi e nappati con la "salsa" di cachi. Nella nostra fotografia appaiono solamente tre dei sei timballetti preparati.

CASTAGNE AL VINO ROSSO

(foto in questa pagina)

Ingredienti: dose per 6 persone

castagne Kg. 1 – zucchero semolato gr. 150 – vaniglia e cannella in stecca – chiodi di garofano – finocchio selvatico – ottimo vino Barbera: 1 litro.

Tempo occorrente: circa 2 ore.

Ponete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua. Con un coltellino a punta e ben affilato incidete la buccia di tutte le castagne, facendo un taglietto orizzontale al centro di ognuna. Quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione tuffatevi i frutti e, dopo un minuto spegnete la fiamma, estraete poche castagne per volta, con il mestolo forato, quindi pelatele togliendo loro anche la pellicina. Mettetele, man mano che saranno pronte, in una casseruola possibilmente di terracotta e, terminato il lavoro, copritele con il Barbera. Riunite gli aromi in un fazzolettino di garza: mezza stecca di vaniglia, 2-3 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella e un rametto di finocchio selvatico a piccoli pezzi, chiudete con spago da cucina a mo' di fagottino e unite il sacchettino aromatico alle castagne poi aggiungete lo zucchero e ponete la casseruola sul fuoco. Cuocete le castagne a fuoco molto basso, per circa 45 minuti, rimestando spesso con un cucchiaio di legno; se la preparazione dovesse asciugare troppo, bagnate con un bicchiere di acqua bollente. Circa dieci minuti prima di levare il recipiente dal fornello, estraete con il mestolo forato circa un terzo delle castagne, sgocciolatele poi passatele allo schiacciapatate, raccogliendole in una piccola ciotola, diluite con poco sugo prelevato dalla casseruola e stemperate perfettamente il purè di castagne, unitelo al resto della preparazione e terminate la cottura. Prima di portare in tavola eliminate il sacchettino di aromi. Servite le castagne calde lasciandole, possibilmente, nello stesso recipiente di cottura.

IL BARMAN IN CASA

Stop

Versare nello shaker, su due o tre cubetti di ghiaccio cristallino, 2/3 di Scotch Whisky, aggiungere 1/3 di Vermut Punt e Mes Carpano e completare la preparazione con due spruzzi di Bitter Campari. Agitare per alcuni istanti, poi versare in un bicchiere a calice, freddo, e servire.

Instant Orange

Mettere nello shaker 4 o 5 cubetti di ghiaccio cristallino, poi versare sopra 3/5 di Gin secco, 2/5 di succo d'arancia, spremuto all'istante e filtrato e, infine, alcune gocce di granatina. Agitare energicamente per alcuni momenti, poi versare il cocktail in un bicchiere a calice di forma piuttosto allungata e servire immediatamente.

Carpano & Coke

Versare nel mixing-glass, sopra alcuni cubetti di ghiaccio cristallino, mezza lattina di Coca Cola e un terzo di Bianco Carpano. Unirvi una fetta di limone, mescolare bene con il lungo cucchiaino, quindi versare nelle coppette da cocktail. Servire subito.

Sweet Sour

Mettere nello shaker 4 o 5 cubetti di ghiaccio cristallino e versarvi sopra 2/4 di Brandy, 1/4 di Cointreau e 1/4 di succo di pompelmo fresco, appena spremuto e filtrato attraverso un colino. Agitare a lungo, finché tutti gli ingredienti risulteranno perfettamente miscelati e raffreddati, poi versare in una coppetta da cocktail e servire.

Fotografia di Giuseppe Pisacane

Il primo bicchiere, da sinistra, è di Savana, gli altri tre sono di Michielotto.

LA PASTA BRIOCHE

Panini dolci dalla crosta lucida e croccante, calde e fragranti brioches, appetitosi croissants, ciambelle pasquali: sono tutti dolci di pasta lievitata diffusi in vari paesi del mondo ma, lo dice chiaramente il nome della loro pasta base, nati in terra di Francia. Solo apparentemente facile, la loro confezione richiede invece una certa abilità e la conoscenza di tecniche precise. Benché si pensi soprattutto alla brioche che per tradizione accompagna il "cappuccio", forse la forma più tipica di questo dolce è quella a "torre", formata da una o più palle sovrapposte. Sull'origine del nome "brioche" si sono fatte parecchie supposizioni suggestive: deriverebbe dall'unione del nome del formaggio "brie", che in origine avrebbe fatto parte della ricetta, con la parola "oche" che definisce un fico la cui forma ricorda quella della brioche a torre. Altri fanno derivare la parola dal nome del paese francese St. Brieuc, presunto luogo d'origine del dolce. Infine, c'è anche chi lo chiama "Pane degli Apostoli" e "Pane dei Profeti" perché la sua forma ricorderebbe quella di un tipico copricapo ebraico.

INGREDIENTI

- FARINA BIANCA GR. 250
- BURRO GR. 100
- LATTE GR. 25
- ZUCCHERO GR. 25
- LIEVITO DI BIRRA GR. 15
- 2 UOVA
- SALE

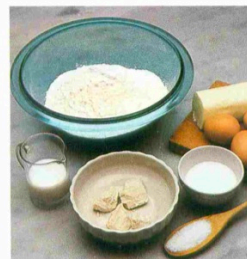
TECNICHE E CONSIGLI

La "brioche" è una pasta lievitata (tipica da pane) arricchita. La pasta lievitata, normalmente, si compone di farina, lievito, sale e acqua. Nella pasta brioche, l'acqua è sostituita dal latte e, in più, ci sono burro, uova e zucchero. Il burro serve a renderla più spugnosa e di gusto più delicato, le uova a farla più leggera. Variando il quantitativo di questi arricchimenti e le modalità del loro impiego, si ottengono risultati molto diversi. Ma vediamo la tecnica di base: si fa sciogliere il lievito con il latte tiepido, in una ciotolina, e si unisce poi agli altri ingredienti (farina, uova, burro e zucchero). C'è, però, anche chi fa lievitare a parte un panetto preparato con parte della farina, e solo quando questo è ben gonfio unisce gli altri ingredienti. È importante ricordare che il lievito dev'essere freschissimo, altrimenti non riuscirà a gonfiare la pasta come si deve. Inoltre, un lievito poco fresco le conferirebbe un gusto acidulo anziché il caratteristico, buon "sapore di forno". Quanto al burro, per poterlo amalgamare deve essere morbido e a pezzetti, a meno che la variante della ricetta non prescriva diversamente. Il latte deve essere tiepido, altrimenti ritarda la lievitazione. Se si deve arricchire l'impasto con canditi o uvette è opportuno scaldarli, per lo stesso motivo.

Caratteristica dell'impasto della "brioche" è la consistenza molliccia. La pasta deve attaccarsi al marmo della tavola durante la lavorazione e guai ad aggiungervi farina. Un po' di farina va, spolverizzata, invece all'interno della ciotola nella quale la pasta compie la prima lievitazione.

La lievitazione è un passaggio importantissimo e molto delicato. È indispensabile proteggere la pasta durante questa fase con uno strofinaccio piegato o addirittura con un panno di lana per evitarle colpi d'aria che potrebbero comprometterne la riuscita. La lievitazione deve avvenire a 25-30°. La pasta deve subirne almeno due: una subito dopo l'impasto, la seconda dopo averla rimpastata e posta nello stampo o formata in panini o altro e preparata sulla placca, prima di infornare. Può essere pratico preparare la pasta un giorno per l'altro: lo fanno anche i pasticceri e proprio questo permette loro di offrirci brioches veramente friabili e delicate. In questo caso, dopo la prima lievitazione si rilavora la pasta e la si rimette nella ciotola, lasciandola per tutta la notte in frigo, dove il processo continua, ma molto lentamente. Il giorno dopo bisogna toglierla dal frigorifero almeno un'ora prima di lavorarla per darle il tempo di ammorbidire, poi le si dà la forma desiderata prima di sottoporla a una terza lievitazione, prima della cottura, la cui durata dipende dal formato.

PICCOLE VARIANTI

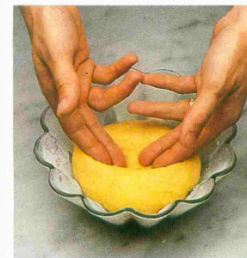
Una variante della pasta brioche sono i "croissants". Si prepara la pasta nel modo descritto, tralasciando, però, il burro, con gr. 500 di farina, gr. 20 di lievito, gr. 30 di latte, una cucchiaiata di zucchero e un pizzico di sale. Dopo la lievitazione, si stende la pasta e vi si uniscono gr. 175 di burro, morbido e a pezzetti e le si danno tre giri con la tecnica usata per la sfoglia. Si stende la pasta, la si taglia a triangoli, che si arrotolano su se stessi e si piegano a mezzaluna. Si possono anche tagliare dei rettangoli, includervi marmellata o pezzi di cioccolato e richiuderli a fagottino.

1 – Preparate gli ingredienti: il lievito di birra in una ciotolina, la farina bianca in un'altra ciotola, il burro, il latte, le uova, lo zucchero e il sale.

2 – Fate sciogliere il lievito, dopo averlo spezzettato, mescolandovi il sale e il latte tiepido, poi amalgamate bene con un cucchiaio di legno.

3 – Unite alla farina, pronta nella ciotola grande, tutti gli altri ingredienti: le 2 uova, lo zucchero, il burro ed il lievito preparato in precedenza.

4 – Cominciate a impastare bene gli ingredienti nella ciotola, servendovi del cucchiaio di legno, finché saranno tutti sufficientemente amalgamati.

5 – Versate l'impasto così ottenuto sul piano del tavolo, meglio se di marmo, e impastate con le mani, utilizzando poi un raschietto per staccarlo.

6 – Lavorate vigorosamente fino a ottenere un impasto uniforme ed elastico, ma molle; fatene una palla indi ponetela in una ciotola a lievitare.

7 – Sgonfiate e rilavorate la pasta e da circa 2/3 ricavate una palla che disporrete sul fondo dello stampo, precedentemente imburrato e infarinato.

8 – Praticate un incavo al centro della pasta nello stampo, quindi sistematevi la pasta tenuta da parte, dopo averle dato la forma di una palla.

9 – Dopo una conveniente lievitazione in luogo tiepido, spennellate la brioche con un uovo sbattuto, quindi passatela in forno a 180-185 gradi.

Per 5 motivi più 1

CONVIENE ABBONARSI A LA CUCINA ITALIANA

1.
Il prezzo bloccato per 12 mesi

2.
Lo sconto di 9.000 lire sul prezzo di copertina

3.
La consegna gratuita a casa

4.
La certezza di non perdere nessun numero

5.
La possibilità di disdire l'abbonamento in qualsiasi momento

INOLTRE

la fantastica opportunità di partecipare all'estrazione della stupenda parure (collana, anello e boccole) firmata Alfieri & St. John e illustrata in queste due pagine

Alfieri & St. John

Parure dell'Alfieri & St. John composta da: collana in oro, parte in canna e parte con lavorazione a corda; al centro, la perla mabè. *Il gioiello è arricchito da tre barrette in oro bianco con 12 brillanti; boccole in oro con perla* mabè *sorretta da una barretta in oro bianco con 6 brillanti; anello in oro con perla* mabè *sostenuta ai lati da due barrette in oro bianco con 6 brillanti.*

L'ORA DEL TÈ

TORTA ESOTICA

Ingredienti: dose per 8 persone
una confezione di pasta frolla surgelata Findus gr. 500 – un mango gr. 300 – zucchero semolato gr. 80 – panna da montare gr. 150 – Maizena gr. 20 – 4 tuorli – 3 kiwi – burro – farina bianca.
Tempo occorrente: circa un'ora, più lo scongelamento della pasta.

Lasciate scongelare la pasta frolla. In una ciotola, montate i tuorli con lo zucchero, mescolandoli finché saranno ben montati e gonfi. Unite allora la Maizena. Mettete nel frullatore la polpa del mango e riducetela a purè, poi unitela alle uova, diluite con la panna liquida e amalgamate bene il tutto. Preparate uno stampo per crostate dal bordo scannellato, (diametro cm. 26), imburrato e infarinato; stendete sulla spianatoia cosparsa di farina gr. 300 di pasta (il resto vi servirà per altre preparazioni) allo spessore di circa 1/2 cm. Rivestite con essa lo stampo e bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta. Versate la crema nello stampo livellandola bene. Passate in forno a 190° per circa 45', poi sfornate la torta e lasciatela raffreddare. Sformatela su un piatto da portata, decoratela con i kiwi, sbucciati e tagliati a mezze fettine e, volendo, anche con fragole e chicchi di ribes.

Una volta era un appuntamento fisso: rigorosamente alle cinque del pomeriggio, veniva servito, nelle tazze di porcellana, insieme a un numero discreto di golosità. Oggi, chi beve il tè, di solito lo ingurgita rapidamente, troppo preso da mille altre attività. Eppure, almeno qualche volta, ci si può concedere una pausa a metà pomeriggio (nei giorni di festa, per esempio) e riscoprire il piacere delle "quattro chiacchiere" con gli amici. Una pausa di relax, qualcosa di buono da bere e da mangiare, le ultime novità, qualche... pettegolezzo. Soprattutto così si spiega il ritrovato successo di tante sale da tè e tecoteche che, in Italia e all'estero, un po' sul modello parigino, spuntano qua e là, nelle strade più caratteristiche delle piccole e grandi città. E, allora, proviamoci davvero: le ricette di questa pagina sono per chi abbia voglia, per una volta, di "coccolare" se stesso e gli amici, preparando qualcosa di insolito eppure di non troppo complicato: perfino la treccia a sei strisce è meno difficile da realizzare di quanto sembri! Un tè come questo (già accade nei paesi anglosassoni) può sostituire degnamente perfino il pasto serale.

TRECCIA AL PROSCIUTTO

Ingredienti: dose per 8 persone
una confezione di pasta per pizza surgelata Findus gr. 500 – farina bianca gr. 200 – burro gr. 125 – prosciutto cotto gr. 150 – zucchero semolato gr. 50 – 5 tuorli – farina per la spianatoia – olio d'oliva – sale.
Tempo occorrente: circa un'ora e 15', più lo scongelamento e la lievitazione.

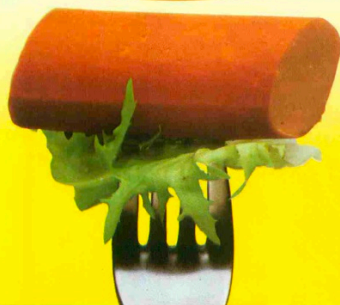
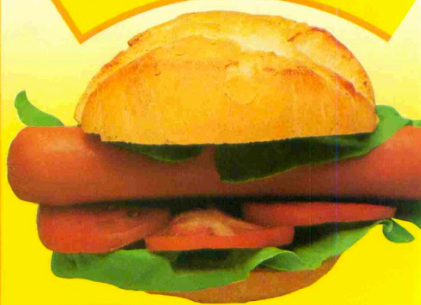
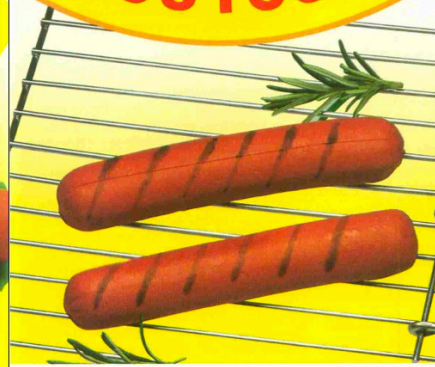
Fate scongelare la pasta per pizza. Ponete in una ciotola la farina con i tuorli, gr. 100 di burro, morbido e a pezzetti, lo zucchero e un pizzico di sale. Impastate bene e quando avrete ottenuto un "panetto" uniforme, stendete sulla spianatoia infarinata la pasta per pizza, scongelata, a uno spessore di cm. 3; ponetevi al centro il "panetto", avvolgetelo con i lembi della pasta e stendetela di nuovo. Ricoprite con il prosciutto, tagliato a minuscoli dadini e lavorate con le mani finché i due impasti saranno perfettamente amalgamati, quindi lasciate riposare la pasta, coperta, per circa 10'. Dividetela poi in tre parti uguali e, rotolandole sulla spianatoia, ricavatene tre pezzi della stessa misura. Divideteli per lungo, in maniera da avere sei rotoli che intreccerete, dopo averli affiancati e uniti da una parte, seguendo questo ordine: il sesto sul primo, il secondo sul sesto, il primo sul terzo, il quinto sul primo e il sesto sul quarto. Ripetete l'intreccio allo stesso modo fino ad esaurimento della pasta, indi avvolgete la treccia ad anello e sistematela in una teglia imburrata. Spennellatela con olio e lasciatela lievitare, in luogo caldo (circa 30°) per un'ora. Cuocete la treccia in forno a 180 gradi per circa 50 minuti, quindi servitela.

SFOGLIATINE E TORTELLI GUSTOSI

Ingredienti: dose per 8 persone
una confezione di pasta sfoglia surgelata Findus gr. 500 – fontina gr. 220 – salmone affumicato, a fette gr. 180 – burro, circa gr. 40 – parmigiano gr. 20 – un uovo – farina bianca.
Tempo occorrente: circa 40 minuti, più lo scongelamento della pasta.

Lasciate scongelare la pasta sfoglia, quindi dividetela a metà. Tenete momentaneamente da parte una delle due porzioni e stendete l'altra sulla spianatoia, leggermente infarinata, formando un rettangolo dello spessore di circa mm. 2. Sbattete leggermente l'uovo in una ciotolina e, con parte di esso, spennellate il rettangolo di pasta, poi ricopritene la superficie con le fettine di salmone. Arrotolate la sfoglia, in modo da ottenere una specie di salamino, poi ricavatene tante fettine dello spessore di circa 1/2 cm. Imburrate la placca del forno, disponetevi le sfogliatine e passatele in forno già scaldato a 185° per circa 20 minuti. Nel frattempo, stendete sulla spianatoia, leggermente infarinata, l'altra metà della sfoglia, sempre allo spessore di circa mm. 2. Tagliate la fontina a minuscoli dadi. Ricavate dalla sfoglia tanti quadrati di cm. 8, spennellate anch'essi con l'uovo poi disponete al centro di ognuno dei dadini di formaggio. Chiudeteli a triangolo e, premendo con i rebbi di una forchetta, saldatene i bordi. Unite i due angoli uguali pizzicando la pasta con le dita affinché si saldino fra loro, poi disponete i "tortelli" in una teglia da forno, imburrata. Spennellateli con il rimanente uovo, cospargeteli con il parmigiano e cuoceteli in forno a 190° per circa 25 minuti. Serviteli tiepidi, insieme con le sfogliatine.

WÜRSTEL Arena

solo pollo

solo tacchino

puro suino

WÜRSTEL DI POLLO ARENA
delicato e leggero

WÜRSTEL DI TACCHINO ARENA
appetitoso e nutriente

WÜRSTEL DI PURO SUINO ARENA
gustoso e saporito

3 GUSTI, 3 MODI DIVERSI PER ASSAPORARE LA QUALITÀ ARENA

DALLA NATURA IN CUCINA

SUGHI SENZA TEGAME

... e salse direttamente nella ciotola da portare in tavola. Ecco un altro vantaggio di questo tipo di cottura che si accontenta del solo piatto. E così si riduce al minimo anche il condimento

Anche se il tempo stringe, preparare qualsiasi tipo di sugo o salsa nel microonde non prenderà più tempo di quanto ne occorra per far bollire l'acqua sul fornello e cuocervi pasta o riso. E anche le salse più delicate cuoceranno facilmente e in tempi a volte brevissimi.
Utilizzate sempre recipienti con il coperchio e di dimensioni adeguate alla quantità di salsa da preparare; una volta imparato il dosaggio giusto tra ingredienti e capacità del recipiente, riuscirete ad avere salse e sughi perfetti!
Se per qualche ragione, dovete, invece, utilizzare un recipiente più largo del dovuto, programmate un tempo inferiore e sorvegliate la cottura che sarà abbreviata dallo spessore ridotto degli ingredienti.

I SUGHI

Se è necessario il soffritto, preparatelo sul fornello, passando poi il tegame nel microonde e programmando il timer pochi minuti per volta per mescolare e aggiungere eventuali altri ingredienti.
Non usate molte spezie, salate e pepate solo a fine cottura.

LE SALSE

Per le salse più delicate programmate all'inizio un'alta potenza, che poi andrà ridotta. Per quelle delicatissime è meglio partire subito con una potenza bassa per evitare grumi e altri inconvenienti. Se il vostro forno non ha la potenza variabile, utilizzate il tasto Defrost.
Il recipiente per le salse a base di latte deve avere bordi alti perché il liquido tende, altrimenti, a traboccare.
Per la buona riuscita di tutte le salse delicate è essenziale l'esatta programmazione, quindi stabilite sempre tempi inferiori a quelli previsti dalla ricetta, controllando spesso il punto di cottura.

PER UNA COTTURA PERFETTA...

- *Coprite il recipiente: la cottura si abbrevia, e il cibo resta morbido.*
- *Collocate il cibo con le parti meno spesse al centro (per es. asparagi).*
- *Disponete in circolo polpette e patate, lasciando vuoto il centro.*
- *Mescolate ogni tanto.*
- *Se la preparazione non può essere mescolata, ruotate più volte, di poco, il recipiente.*
- *Rigirate i cibi di grossa pezzatura o di forma irregolare.*
- *Proteggete con carta di alluminio le parti che sporgono e che cuociono più in fretta, scoprendole, però, a metà cottura.*
- *Bucherellate i cibi con pellicina (salamini, mele, patate).*
- *Cuocendo cibi di consistenza diversa nello stesso recipiente, mettete al centro quello che cuoce prima.*
- *Se invece i recipienti sono due, metteteli affiancati.*
- *Mettete pochi aromi e sale perché le microonde esaltano i sapori.*
- *Prima di servire lasciate riposare coperta per qualche istante la preparazione.*

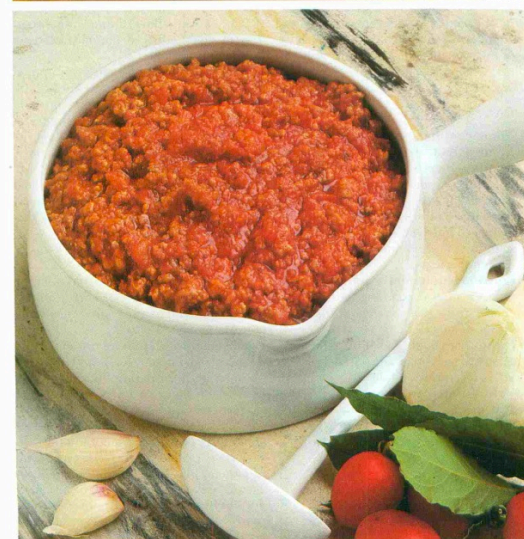
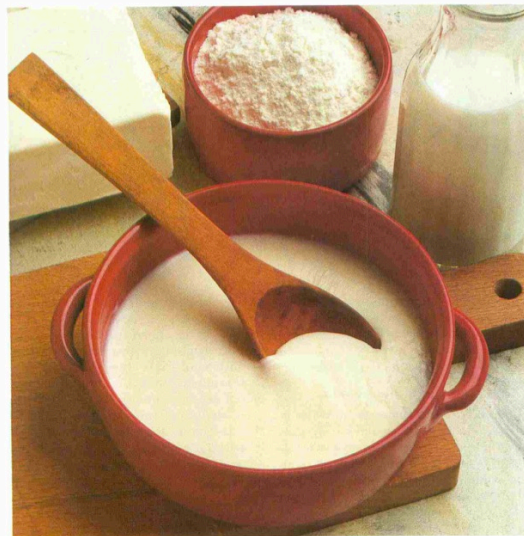
... E UNA CORRETTA PROGRAMMAZIONE

- *Per non stracuocere, programmate un tempo inferiore al previsto, e completate dopo la cottura.*
- *Nei forni con potenza differenziata partite con la potenza più alta e poi riducetela.*
- *Cuociono prima le piccole quantità, i cibi poco spessi e quelli acquosi.*
- *I cibi freddi di frigorifero richiedono una cottura più lunga.*
- *Se dovete mescolare, programmate il timer fino a quel momento.*

COME RISCALDARE SALSE E SUGHI

Direttamente nella salsiera, dando prima una mescolatina e coprendo il recipiente con pellicola trasparente se non avete un coperchio adatto.

I RIMEDI PER CHI SBAGLIA

Se la salsa si è bruciata oppure è stata cotta troppo a lungo, avete usato un recipiente sicuramente inadatto.
Potete provare a recuperarla passandola in un altro recipiente pulito, evitando la parte abbrustolita e attaccata sul fondo; se gli ingredienti, però, non sono particolarmente costosi, è più conveniente rifarla, tenendo conto degli errori di cottura.
Se la besciamella o qualche altra salsa simile non è stata ben mescolata all'inizio e presenta dei grumi, passatela al frullatore, poco alla volta, poi rimettetela nel forno per mezzo minuto.
Anche la presenza di uno o più uova tra gli ingredienti della salsa può provocare dei grumi, soprattutto se non avete programmato la potenza minima. Potete provare a rimediare passando la salsa al frullatore, ma il risultato sarebbe comunque scadente. Meglio, quindi, rifare la salsa: a fine cottura amalgamate l'uovo o le uova frullate in precedenza con la forchetta, rimettete il recipente nel microonde e programmate mezzo minuto. Se la salsa è molto delicata e oltre alle uova è prevista l'aggiunta di panna, lasciate il recipiente nel microonde spento e chiuso per un paio di minuti; il calore della preparazione ultimerà la cottura.
Ricordate, infine, che le salse derivate da besciamella, vellutata e spagnola riusciranno bene solo se aggiungerete gli altri ingredienti alla salsa madre già pronta. Se preferite o se vi è più comodo, preparate in anticipo la salsa madre e riscaldatela un minuto nel microonde prima di amalgamarvi gli altri ingredienti.

BESCIAMELLA

Ingredienti: dose per 4 persone
farina gr. 50 – burro gr. 50 – latte l. 1/2 – noce moscata – sale.
Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo di cottura: 12 minuti.

Sciogliete il burro sul fornello. Amalgamatevi la farina e, sempre mescolando con la frusta, anche il latte freddo, fatto scendere a filo. Salate, profumate con poca noce moscata e cuocete nel microonde per 12', mescolando un paio di volte. Lasciate intiepidire la salsa a temperatura ambiente, ricordandovi di mescolare ogni tanto con la frusta perché non si rapprenda, formando dei grumi.

RAGÙ DI CARNE

Ingredienti: dose per 4 persone
polpa di manzo tritata gr. 200 – salsiccia fresca, del tipo a metro, gr. 100 – pomodori pelati, anche in scatola, gr. 300 – cipolla gr. 20 – sedano gr. 15 – carota gr. 15 – uno spicchio di aglio – una foglia di alloro – burro gr. 20 – olio di oliva gr. 20 – vino bianco secco – sale – pepe.
Tempo di preparazione: 15 minuti.
Tempo di cottura: 25 minuti.

Tritate finemente cipolla, sedano, carota e aglio e fate appassire questo trito nel burro sciolto con l'olio, ponendo la casseruolina sul fornello. Unite la foglia di alloro e mescolate al soffritto la carne e la salsiccia sbriciolata. Passate nel microonde e cuocete per 5'. Unite mezzo bicchiere scarso di vino, i pomodori, sale e pepe. Mescolate e rimettete nel microonde per 20', mescolando a metà cottura.

SALSA BERNESE

(ricetta senza foto)

Ingredienti: dose per 4 persone
burro gr. 80 – aceto bianco gr. 30 – vino bianco secco gr. 20 – 2 tuorli – uno spicchio d'aglio – dragoncello – pepe – sale.
Tempo di preparazione: 5 minuti.
Tempo di cottura: 4 minuti e mezzo.

Lavate un rametto di dragoncello, asciugatelo e mettetelo in una tazza con aglio, aceto e vino. Passate il recipiente, scoperto, in forno e cuocete tre minuti. Filtrate il liquido caldo in un recipiente più grande, pepate e amalgamatevi, con la frusta, il burro a pezzetti. Rimettete nel forno per un minuto poi, sbattendo senza interruzione, amalgamate al composto i tuorli, uno alla volta. Rimettete nel forno per mezzo minuto. Togliete la salsa dal forno, mescolate e salate. Servite la salsa tiepida con verdure cotte e uova.

ANTICHISSIMO MAIS

La sua storia si perde nella notte dei tempi: lo conoscevano già i Maya, gli Incas e gli Aztechi. In Europa arrivò grazie a Colombo e poiché veniva da lontano qualcuno pensò di chiamarlo anche granoturco

"Se ti tormenta l'idea di cenar solo a casa tua, o Toranio, potresti fare la fame con me. Non ti mancheranno, se sei solito prendere l'aperitivo, né la vile lattuga della Cappadocia né i pesanti porri e nemmeno il tonno salato, celato fra uova sode divise in due. Ti verrà offerto, a scottadito dalla padella nera, il broccoletto verde che ha appena abbandonato i rigori dell'orto e la bianca polenta gravata dalle salsicce". Così, spiritosamente, il poeta e scrittore latino Marziale alletta un amico; siamo nella Roma del I secolo d.C. e l'accenno alla polenta gravata da salsicce, un'immagine davvero succulenta, potrebbe portare a qualche conclusione affrettata. Ma c'è quell'aggettivo, quel "bianca" che accompagna la parola polenta a rendere legittima qualche perplessità.
Sì, è vero, nel Veneto e nel Friuli la polenta è bianca e, anzi, molti sostengono che sia proprio questa la migliore. Però non c'è dubbio, la polenta "vera", quella nota a tutti, che ride sul tagliere, che mette appetito e allegria solo a vederla è inequivocabilmente gialla.
E allora?
Un vecchio dizionario di latino alla voce "polenta" spiega che si tratta di un cibo a base d'orzo. Ma c'è anche un'altra voce *puls*, che sta a indicare una polentina, una farinata impastata con farro o altri cereali o legumi. Farinate e polente di vari colori e consistenza furono in effetti fra i più antichi cibi prodotti a seconda dei raccolti delle diverse zone agricole. Chicchi e semi venivano ammollati, oppure bolliti o abbrustoliti; in seguito si scoprì che era anche possibile frantumarli, gonfiarli con acqua, mescolarli con altri ingredienti, aromatizzarli con erbe, addolcirli con il miele. Di queste polentine preparate dai nostri progenitori restano discendenze nelle varie zone della Terra. Da noi, si può dire che ve ne siano in ogni regione. Qualche esempio? La *panissa* ligure a base di ceci o le molto simili *panelle* siciliane. Il sistema di base per la loro preparazione assomiglia molto a quello usato per la polenta quale la conosciamo oggi mentre le polentine dei romani (alle quali apparteneva appunto la polenta bianca gravata dalle salsicce di cui parla Marziale) era più che altro una pappa di frumento.

Una scoperta di Colombo

Perché i Romani non preparavano la polenta con il mais, senza dubbio il cereale che più si presta per questo piatto? È presto detto; perché non lo conoscevano. Anche il mais, come altri prodotti, arrivò, infatti, in Europa a bordo delle caravelle di Cristoforo Colombo.
Partito per le Indie con la speranza di tornare a casa portando sacchi di pepite d'oro, il grande navigatore riportò invece con sé patate, pomodori, tabacco, cacao e mais. Sicuramente non si rendeva conto di fare qualcosa di molto più importante e duraturo per la storia dell'umanità. Colombo, infatti, portò in Europa questi prodotti come curiosità. Dovrà passare molto tempo prima di parlare di vere e proprie importazioni. Comunque, nei suoi diari il mais è citato con il suo nome indigeno, *mahiz*, derivato da quello dei Maya che, assieme agli altri grandi popoli dell'America precolombiana, Aztechi e Incas, erano da secoli i soli a conoscere e usare questo cereale. Durante operazioni di scavo effettuate anni fa a Città del Messico, gli studiosi trovarono in profondità dei granelli fossili di polline. Si poté accertare (con sistemi di datazione al carbonio) che si trattava del polline di una certa varietà di mais che risaliva al tempo precedente l'ultima glaciazione.
È interessante osservare che tutti i popoli della Terra, pur senza sapere nulla l'uno dell'altro, utilizzavano allo stesso modo, contemporaneamente, gli stessi cereali. Ancor oggi, benché le colture si siano diffuse ovunque, ci sono popoli che consumano prevalentemente il frumento, altri riso o mais. Le *tortillas*, focacce a base di questo tipo di cereale, restano per esempio il piatto forte della alimentazione dei Messicani, il loro "pane quotidiano".

CARTA D'IDENTITÀ DEL MAIS

Nome comune: granoturco o mais
Nome scientifico: Zea Mais
Pianta: erbacea annuale
Famiglia: Graminacee
Luogo d'origine: l'intera area dell'America Tropicale
Luogo di coltivazione: oggi diffuso in tutte le regioni temperate, Italia compresa
Caratteristiche della pianta: ha *infiorescenza maschile* a pannocchia e *infiorescenza femminile* a forma di spiga
Frutto: cariossidi gialle, bianche o rossastre, inserite in file parallele su un'asse centrale (tutolo)
Valore nutritivo: elevato
100 grammi di farina di mais contengono: Proteine, g 8,7 – Grassi, g 2,7 – Carboidrati, circa g 75
Calorie: 365
Impieghi: alimentazione umana, foraggio, bevande, combustibile, cellulosa.

Due nomi, tante leggende

Fin qui abbiamo usato il termine "mais", tuttavia parlando correttamente in italiano bisognerebbe dire "granoturco". Ma perché "turco"?
L'immagine più antica che riproduce questa pianta nella sua versione europea si trova su un libro datato "Basilea 1524", di un medico naturalista svizzero. In questo testo troviamo il nome *"turcicum frumentum"*. Le spiegazioni del tempo sono abbastanza fantasiose. Sembra, infatti, che sia nato perché le "barbe" che escono dalla pannocchia somigliavano a quelle dei Turchi (e forse perché il "cartoccio" che le avvolge ne ricordava il turbante). Altri assicuravano che si chiamava così perché veniva usato come cibo per i tacchini (in inglese, *turkey*). La spiegazione meno divertente, ma più plausibile, sembra però essere questa: nel '500 tutto ciò che era esotico veniva senza esitazione (e senza fantasia o cognizione di causa) sbrigativamente etichettato "turco".
C'è però anche chi asserisce che il granoturco fosse già conosciuto in Persia assai anticamente e che, proprio di là, fosse arrivato in Europa. Non c'è nulla, però, che dimostri questa teoria. Quello che si sa, invece, è che il mais venne portato in molti paesi dell'Oriente dai navigatori portoghesi del '500, vi attecchì, si diffuse e di là arrivò poi anche in Europa. Questo potrebbe spiegare qualche confusione nell'origine del prodotto. In Italia, la prima coltivazione di mais bianco sembra fosse in Friuli ed è probabile che questi semi fossero arrivati, attraverso Venezia, proprio dall'Oriente. A metà del '500, comunque, la coltivazione era già molto diffusa anche nel Veneto; ne esistono parecchie testimonianze. Fra queste, quella dello storico trevisano Giambattista Ramusio che parla, in una sua opera, di molti campi di granoturco nel Polesine. Anche sulle porte del Palazzo Ducale di Venezia – datate 1550 – si scopre, a ben guardare, l'immagine intagliata di alcune pannocchie. Circa vent'anni dopo, negli affreschi della villa palladiana Emo a Fanzolo, in provincia di Treviso, si trovano ancora pannocchie in quantità. Lo storico bergamasco Achille Mazzoleni assicura invece che nella sua zona, una di quelle a "vocazione polentofaga" il granoturco fu coltivato a partire dal 1658.

Un'arma contro la fame

Nel '600, dunque, favorito anche da un'estrema facilità nella coltivazione e da un'ottima resa, il cereale dal quale si ricava la polenta, quella vera, si era definitivamente imposto nell'Italia del Nord anche se in certe regioni persisteva o coesisteva la polenta bigia, preparata con farina di grano saraceno. Tale era per esempio quella stupendamente descritta dal Manzoni in una pagina indimenticabile de "I Promessi Sposi": *"Andò alla casetta di un certo Tonio... e lo trovò in cucina, con un ginocchio sullo scalino del focolare e tenendo con una mano l'orlo del paiolo, messo sulle ceneri calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno... Tonio scodellò la polenta sulla tafferia di faggio, che stava apparecchiata per riceverla. E parve una piccola luna in un gran cerchio di vapori".*
Di questa polenta il Manzoni dice che era piccola, a causa della carestia e quindi sproporzionata all'appetito e al numero dei commensali. Tuttavia la storia ci assicura che la diffusione del mais, bianco o giallo che fosse, rese possibile la vita di tanta gente che, altrimenti, sarebbe morta di fame. Nell'era in cui viviamo non ci rendiamo più conto del fatto che uno o due secoli fa lo spauracchio della fame minacciava anche il nostro paese. La polenta fece molto per porre rimedio al problema finché non ne insorse uno nuovo: una terribile malattia che si manifestava con arrossamento e ispessimento della pelle, deperimento, segni di squilibrio mentale. Poiché colpiva soprattutto i contadini, grossi consumatori di polenta, se ne trasse la conclusione che il cereale americano fosse il responsabile della pellagra (così fu chiamata la malattia). Per fortuna il tempo delle streghe era finito. Il granoturco non finì sul rogo ma venne

tuttavia declassato a cibo per gli animali. Dovette trascorrere molto tempo prima che ci si rendesse conto che il mais era stato accusato ingiustamente e che la sola colpevole era la povertà. I contadini più poveri, infatti, mangiavano la polenta assolutamente scondita e perfino senza sale. Così, tutta sola, poteva bastare a dare l'illusione della sazietà, non certo a nutrire in modo equilibrato.

Ideale con latte e formaggio

Se si osservano le tabelle preparate dai nutrizionisti, si nota che, dal punto di vista alimentare, il granoturco e la farina che se ne ricava non hanno nulla da invidiare ad altri cereali, ma anzi, forniscono addirittura più calorie, anche se poche, rispetto al frumento. Contengono inoltre vitamina A, B_2 e PP e quantitativi non trascurabili di ferro, calcio e fosforo. In effetti, almeno per quanto riguarda le vitamine, sono di difficile assimilazione a meno che il cereale non venga trattato in modi particolari prima dell'uso. È abbastanza sbalorditivo scoprire che il trattamento usato in Messico fin dai tempi più remoti, che consiste nel tenere a bagno nel latte di calce i semi prima dell'uso e successivamente nel macinarli con macine di pietra, serve proprio a rendere assimilabile anche la parte più ricca del seme che normalmente va perduta. In qualche misterioso modo, i popoli dell'antichità avevano intuito quanto non erano certo in grado di provare scientificamente.
Comunque la polenta diventa un ottimo alimento se viene associata ad altri cibi, per esempio semplicemente al latte oppure al formaggio.

Il paiolo? Meglio di rame

Riabilitato dunque il granoturco, la fantasia dei popoli si sbizzarrì sugli usi possibili di questo alimento. Alcuni si limitano a farlo bollire o ad arrostirne le pannocchie, altri ne ricavano delle focacce, altri ancora lo fanno "scoppiare". Da noi, invece, granoturco significa soprattutto polenta. Oggi, tempo di ritorno ai cibi semplici, genuini e rustici, la polenta è di moda. La si può offrire tranquillamente in una cena, tra amici. Ben condita è uno stupendo piatto conviviale. E farla bene non richiede che un po' di tempo e di attenzione e, naturalmente, gli utensili giusti. Nel brano del Manzoni (ricordate?) gli utensili ci sono tutti: Tonio lavora nel paiolo con il matterello ricurvo e poi versa il suo capolavoro su una *tafferia* (non tagliere!) di faggio, con il classico colpo che permette di mantenere la giusta forma, quella di una luna piena.
Fondamentali sono le proporzioni fra acqua e farina, e bisogna naturalmente che la farina sia quella giusta: bianca o gialla oppure rossa, quel che conta è che sia grossa se si vuole una polenta soda, consistente e sottile se la si preferisce morbida. Esistono centinaia di varietà di mais e anche le farine possono essere diverse l'una dall'altra. Bisogna affidarsi al proprio fornitore. Il paiolo, in rame, è l'utensile per eccellenza, ma si può fare bene anche con una pentola di acciaio inox e, dicono, persino nella pentola a pressione.
È certo che l'occhio vuole la sua parte: meglio, dunque, disporre di un camino, appendere il paiolo alla catena e rimestare, rimestare con l'aiuto di tutta la famiglia finché il mestolo (detto anche bastone, stecca, spatola o cannella) gira a stento e bisogna chiedere l'intervento del familiare più robusto.

Manuela Lazzara

SULLA TAVOLA D'AUTUNNO POLENTA PASSEPARTOUT

Nelle versioni gialla, bianca o "bigia", opportunamente abbinata ad altri alimenti questa pietanza rustica, tipica della nostra cucina povera, supera la tradizione e diventa ricco antipasto oppure piatto unico, persino dolce

CROCCHETTE DI POLENTA

(foto nella pagina accanto, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

farina gialla gr. 450 – salsiccia, del tipo a metro, gr. 300 – olio per friggere – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 50'.

Mettete a bollire, nell'apposito paiolo, o in una casseruola, l. 1,400 di acqua e, quando giunge all'ebollizione, unitevi un pugnetto di sale grosso, poi versate a pioggia, mescolando continuamente con una frusta o con l'apposito bastone di legno, gr. 350 di farina facendo bene attenzione che non si formino grumi. Continuate la cottura, mescolando quasi in continuazione, per circa un'ora e 10 minuti. Intanto, tagliate la salsiccia a pezzetti, lunghi circa cm. 1,5 e friggeteli in olio ben caldo. Toglieteli dall'olio, sgocciolateli e metteteli ad asciugare su carta bianca da cucina. Non appena la polenta sarà cotta, versatela in una teglia da forno, leggermente unta d'olio, stendendola con le mani bagnate a uno spessore di circa cm. 2. Coprite con un canovaccio pulito, bagnato e strizzato, poi lasciatela intiepidire. Sempre con le mani bagnate, formate allora delle palline di polenta grosse più o meno come albicocche. Con un dito, fate in ognuna un'apertura, introducetevi un pezzetto di salsiccia e chiudete con un altro pezzetto di polenta. Passate man mano le crocchette nella farina gialla tenuta da parte e infine friggetele in abbondante olio, girandole bene da ogni parte; tenetele in caldo sull'imboccatura del forno acceso. Volendo, potete servirle accompagnate con una salsa di pomodoro.

POLENTA E GORGONZOLA

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

farina gialla gr. 350 – latte gr. 300 – gorgonzola dolce gr. 300 – burro gr. 50 – parmigiano gr. 50 – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 40'.

Misurate un litro d'acqua e mettetelo in una capace casseruola o, se lo possedete, nell'apposito paiolo; unitevi il latte, il burro e una manciatina di sale grosso. Portate all'ebollizione, badando che il liquido non fuoriesca, e versate immediatamente la farina gialla a pioggia, mescolando durante quest'operazione con una frusta o con un cucchiaio di legno (meglio ancora con l'apposito bastone). Continuate a mescolare durante la cottura, che richiederà circa un'ora e 15 minuti. Trascorso questo tempo, unitevi il parmigiano, grattugiato, mescolate con cura affinché si amalgami uniformemente, poi ritirate la casseruola o il paiolo dal fuoco. Versate la polenta, suddividendola in parti uguali, in quattro tegamini individuali, meglio se di coccio, che possano essere portati in tavola, sul fondo dei quali avrete disposto parte del gorgonzola, tagliato a pezzetti. Riducete a striscioline il resto del gorgonzola e disponete le fettine incrociate su ogni porzione di polenta, poi passate i quattro tegamini nel forno, precedentemente scaldato alla temperatura di 200 gradi, e lasciateveli finché il formaggio comincerà a fondere, quindi toglieteli e servite subito, ben caldo. Volendo un gusto più deciso, sostituite il gorgonzola dolce con quello piccante.

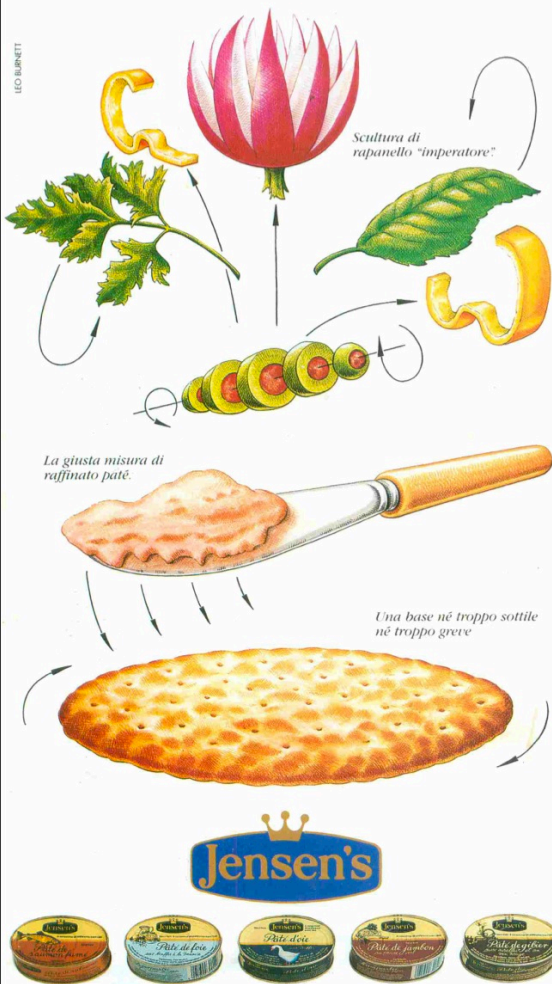
POLENTA TARAGNA

(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 8 persone

farina di grano saraceno gr. 400 – farina gialla gr. 200 – formaggio tipo "bitto" gr. 350 – burro gr. 200 – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 20'.

Misurate due litri d'acqua e metteteli a bollire in una capace casseruola o, se lo possedete, nell'apposito paiolo per la polenta. Non appena bolle, salatela con un bel pugno di sale grosso. Mischiate insieme le due farine e versatele a pioggia, ma piuttosto rapidamente, nell'acqua in ebollizione, mescolando continuamente con una frusta o con il lungo bastone in modo da evitare che si formino grumi. Cuocete la polenta, continuando a mescolare quasi ininterrottamente, a calore medio, per circa un'ora e 10 minuti. Nel frattempo, tagliate il formaggio in minuscola dadolata. Quando la polenta sarà giunta a cottura, unitevi il burro, morbido e a pezzetti, facendolo assorbire bene, poi unite i pezzetti di formaggio, mescolando perché si distribuiscano in maniera uniforme nella massa, facendo attenzione che non si sciolgano completamente, ma restino visibili al momento in cui la polenta verrà servita. Quando la polenta è pronta rovesciatela su un tagliere di legno o, in mancanza di questo, su un piatto da portata rotondo. Molto gustosa semplicemente così, (è consigliabile abbinarla a un buon vino rosso della Valtellina), la polenta taragna può anche essere accompagnata da salsicce alla brace oppure da salamelle lessate.

GALLETTE DI POLENTA

(foto a pagina 82, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

patate farinose gr. 700 – farina gialla gr. 200 – panna liquida gr. 100 – burro gr. 50 – parmigiano gr. 40 – 3 uova – olio d'oliva – farina bianca – sale.

Tempo occorrente: circa 2 ore.

Lavate accuratamente le patate e mettetele a lessare in acqua fredda. Fate bollire in una casseruola dl. 8 di acqua, salatela e versatevi a pioggia la farina gialla, mescolando quasi in continuazione e cuocendo per circa un'ora. Quando le patate saranno cotte, sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate. Trascorso il tempo di cottura della polenta, unite ad essa le patate schiacciate. Ritirate la pentola dal fuoco, incorporate il burro, la panna liquida, il parmigiano grattugiato e i tuorli di due uova, non unendo il successivo finché il primo non è stato perfettamente amalgamato. Oliate una larga teglia, o il piano di marmo del tavolo, e stendetevi la polenta, livellandola, allo spessore di circa cm. 4. Coprite con un canovaccio perfettamente pulito e umido, poi lasciate intiepidire. Formate una palla con l'impasto e facendola rotolare sulla spianatoia, o sul tavolo di marmo, dategli la forma di un grosso salame (diametro circa cm. 5). Con una spatola, o con un coltello, ricavatene tante fettine, dello spessore di cm. 1. Infarinatele, poi, sempre con la spatola o il coltello, tracciate su una sola parte 6 righe che formino un disegno a griglia e spennellate con l'uovo sbattuto. Cuocete le gallette in poco olio caldo facendo dorare prima la superficie segnata, poi quella liscia. Servitele caldissime.

GNOCCHI DI POLENTA IN BRODO

(foto a pagina 82, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6 persone

farina gialla gr. 100 – parmigiano gr. 80 – prosciutto crudo gr. 50 – pancetta affumicata gr. 40 – burro gr. 20 – mezzo dado – brodo di carne l. 1,200

Tempo occorrente: circa un'ora e 20'.

Tagliate in minuscola dadolata sia il prosciutto sia la pancetta e fateli rosolare nel burro, in una pentola abbastanza capace. Non appena saranno ben rosolati, unitevi dl. 4 di acqua bollente e il mezzo dado. Fate prendere il bollore, quindi versate a pioggia la farina gialla. Mescolando continuamente con una frusta, cuocete la polenta per circa un'ora. Trascorso questo tempo, toglie-te dal fornello e unite al composto gr. 30 di parmigiano, incorporandolo perfettamente. Bagnate due cucchiai, con uno di essi raccogliete una cucchiaiata di composto, con l'altro premetelo, perfezionandone la forma, e deponete lo gnocco così formato su un vassoio in attesa. Bagnando spesso i due cucchiai, fate altri gnocchi fino a esaurimento della polenta. Mettete a bollire il brodo e, quando giungerà all'ebollizione, tuffatevi gli gnocchi, fate riprendere il bollore, poi spegnete e lasciate riposare per 10 minuti. Trascorso questo tempo, togliete gli gnocchi dal brodo, suddivideteli fra i piatti fondi, precedentemente scaldati, cospargeteli con abbondante parmigiano grattugiato, irrorateli con il brodo e serviteli subito.

SFORMATO DI POLENTA

(foto a pagina 83, in 1° piano)

Ingredienti: dose per 8 persone

farina gialla gr. 500 – fesa di tacchino gr. 400 – pomodori pelati, a pezzetti, gr. 300 – formaggio Asiago gr. 180 – salsiccia gr. 100 – burro gr. 55 – cipolla gr. 50 – parmigiano gr. 40 – vino bianco secco dl. 2 – olio d'oliva – farina bianca – sale.

Tempo occorrente; circa due ore e 15'.

Mettete a bollire, nell'apposito paiolo o in una casseruola, l. 2 di acqua con un pugnetto di sale grosso, gr. 30 di burro e una cucchiaiata d'olio. Non appena l'acqua giunge all'ebollizione, versatevi a pioggia la farina gialla; rimestando quasi in continuazione con una frusta (o il bastone di legno), fate cuocere, per un'ora e 15'. Nel frattempo, passate al macinacarne, usando il dischetto più fine, la fesa di tacchino e la salsiccia, pelata. Mondate e tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in un tegame con tre cucchiaiate d'olio. Unitevi la carne e la salsiccia, rosolatela bene e unite, mescolando, mezza cucchiaiata di farina bianca. Bagnate con il vino, mescolate, lasciate evaporare quindi unite i pomodori e cuocete per circa 20' a fuoco vivo finché il sugo sarà bene asciugato. Assaggiatelo, se necessario aggiustatelo di sale e tenetelo da parte. Intanto, tagliate l'Asiago in minuscola dadolata e grattugiate il parmigiano. Non appena la polenta sarà cotta, versatela su un tagliere bagnato e lasciatela raffreddare. Ricavatene poi delle fette, dello spessore di circa cm. 1. Imburrate uno stampo da zuccotto (capacità l. 2) e foderatelo completamente con le fette di polenta. Disponete sul fondo metà della dadolata di formaggio, su questo ponete qualche cucchiaiata di sugo e un po' di formaggio grattugiato, poi ricoprite il tutto con fette di polenta. Continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di polenta e tenendo da parte un po' di sugo. Chiudete bene, saldando la preparazione ai bordi, e ponete lo stampo in una casseruola piena di acqua calda, poi passate nel forno e cuocetela a bagnomaria a 190° per circa 30 minuti. Togliete poi lo stampo dal recipiente e lasciate riposare per circa 15 minuti. Sformate la polenta su un piatto da portata e servitela, con il resto del sugo.

POLENTA BIANCA AL SUGO

(foto a pagina 83, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 4 persone

farina di mais bianca gr. 350 – burro gr. 100 – parmigiano gr. 60 – 3 uova – olio d'oliva – sale.

per il sugo: *carne trita di manzo, magra, gr. 200 – carota, sedano e cipolla, in parti uguali, gr. 100 – farina bianca – mezzo dado – alloro – concentrato di pomodoro – vino rosso – olio d'oliva – sale – pepe.*

Tempo occorrente: circa due ore.

Mettete a bollire in una casseruola, o nel paiolo, l. 1,200 di acqua, salatela unitevi gr. 50 di burro e versatevi a pioggia, mescolando, la farina bianca di mais. Rimestando quasi in continuazione, cuocete la polenta per un'ora e 10'. Trascorso questo tempo, allontanate il recipiente dal fornello e incorporate alla preparazione tre tuorli d'uovo, uno alla volta, non unendo il successivo se il precedente non è stato bene amalgamato, e gr. 40 di parmigiano. Ungete una larga teglia con poco olio e stendetevi la polenta allo spessore di circa cm. 1,5, lasciandola intiepidire. Preparate intanto il sugo. Tritate il sedano, la carota e la cipolla e fateli rosolare con due cucchiaiate d'olio e una foglia di alloro. Unite la carne macinata, lasciate rosolare bene anche questa, salate e pepate, poi cospargete con mezza cucchiaiata di farina bianca, facendola assorbire. Irrorate con dl. 2 di vino rosso, unite una cucchiaiata di concentrato, mescolate e lasciate evaporare circa metà del vino. Aggiungete il dado, mezzo bicchiere d'acqua calda, quindi cuocete per circa 25'. Imburrate intanto una pirofila con gr. 25 di burro. Ritagliate la polenta bianca, ormai fredda, con un tagliapaste rotondo, (diametro cm. 6), ricavandone tanti dischetti. Disponete i ritagli sul fondo della pirofila, e su questi appoggiate i dischetti, accavallandoli leggermente uno sull'altro. Ricoprite la preparazione con il sugo, cospargetela con il rimanente parmigiano, con il restante burro a fiocchetti, e passate in forno a 200° per circa 20', poi servite.

POLENTA PASTICCIATA AI FORMAGGI

(foto a pagina 82, sul fondo)

Ingredienti: dose per 4 persone

farina gialla, macinata fine, gr. 350 – Asiago gr. 200 – crescenza gr. 200 – parmigiano gr. 100 – burro gr. 60 – olio d'oliva – sale.

Tempo occorrente: circa un'ora e 40'.

Mettete a bollire in una casseruola o nel paiolo, l. 1,400 di acqua, salatela, poi versatevi a pioggia la farina gialla e cuocete, mescolando quasi in continuazione per circa un'ora e 10'. Oliate una pirofila grande a sufficienza per contenere la polenta e, quando questa sarà cotta, versatevela formando uno strato uniforme e lasciatela raffreddare. Nel frattempo, tagliate l'Asiago e la crescenza a fettine e grattugiate il parmigiano. Quando la polenta si sarà raffreddata, tagliatela a fette spesse circa cm. 1. Con metà del quantitativo di burro ungete una pirofila, disponetevi le fette di polenta, accavallandole leggermente e alternando ad essa le fette di formaggio e il parmigiano grattugiato. Terminate con uno strato di formaggio, e con il burro rimasto, a fiocchetti; cuocete in forno, già a 190°, per circa 20'. Volendo, per fare questa preparazione si può utilizzare della polenta avanzata.

POLENTA CON SPIEDINI BRASATI

(foto in copertina)

Ingredienti: dose per 6 persone

lonza di maiale gr. 380 – farina gialla gr. 350 – polpa di manzo gr. 250 – cipolla gr. 250 – pancetta stesa gr. 170 – carota gr. 80 – sedano gr. 80 – vino rosso dl. 4 – farina bianca – alloro – olio d'oliva – sale – pepe.

Tempo occorrente: circa un'ora, più una notte per la marinatura.

La sera prima di cucinare questo piatto, preparate gli spiedini: ricavate dalla pancetta 24 dadi (cm. 2 di lato) e così fate con la lonza e gr. 200 di cipolla. Tagliate la polpa di manzo in dodici cubetti, anch'essi grandi come i precedenti. Prendete dodici lunghi stecchi di legno e componeteli seguendo questo ordine: un dado di lonza, uno di pancetta, uno di cipolla, uno di manzo, ancora uno di cipolla, uno di pancetta e infine uno di lonza. Mettete tutti gli spiedini in una pirofila rettangolare, che li contenga giustamente in un unico strato, e cospargeteli con la rimanente cipolla, il sedano e la carota, tagliati a piccoli dadi. Unitevi due foglie di alloro e un pizzico di pepe, irrorate con il vino, coprite con pellicola trasparente, sigillan-

do bene, e mettete a marinare in luogo fresco per tutta la notte. Il giorno dopo, preparate la polenta: mettete a bollire, nell'apposito paiolo o in una casseruola, l. 1,400 di acqua; al momento dell'ebollizione, salatela generosamente e versatevi a pioggia la farina gialla, rimestando bene affinché non si formino grumi. Cuocete, mescolando quasi in continuazione, con la frusta o il bastone di legno, per un'ora e 15'. Preparate nel frattempo gli spiedini. Toglieteli dalla marinata, sgocciolateli molto bene, poi passateli nella farina bianca, rivestendoli completamente. In un tegame, rosolate le verdure della marinata in quattro cucchiaiate di olio, poi unitevi gli spiedini, rosolate anch'essi e infine irrorate con il vino, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 50 minuti. Toglieteli poi dal sugo, passate quest'ultimo al passaverdura, usando il dischetto più fine, e raccoglietelo in una casseruolina, tenendo tutto in caldo. Non appena la polenta sarà pronta, versatela sull'apposito tagliere o su un piatto da portata, rotondo. Con un mestolo, formate al centro una cavità e riempitela con un po' di sugo. Disponete gli spiedini tutt'intorno, poi servite, accompagnando con il restante sugo, in salsiera.

FRITTELLE DI POLENTA E UVETTA

(foto nella pagina accanto, a sinistra)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

latte gr. 400 – farina gialla macinata fine gr. 350 – zucchero semolato, circa gr. 250 – uvetta sultanina gr. 100 – burro gr. 30 – 3 uova – una bustina di vanillina – limone – olio per friggere.

Tempo occorrente: circa un'ora e 30'.

Misurate l. 1 di acqua, unitela al latte e mettete a bollire in una casseruola, o nel paiolo, unendo anche la scorzetta di un limone (solo la parte gialla), perfettamente lavata, gr. 150 di zucchero, il burro e la vanillina. Quando il liquido giungerà all'ebollizione, togliete la scorza di limone e versatevi a pioggia, rimestando, la farina gialla. Cuocete, sempre mescolando, per circa un'ora e 10 minuti. Mettete intanto a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Non appena la polenta sarà cotta, allontanate la casseruola dal fornello e incorporatevi l'uvetta, ammorbidita, sgocciolata e asciugata, e i tuorli delle tre uova, unendoli uno alla volta e non aggiungendo il successivo finché il precedente non è stato perfettamente amalgamato. Rovesciate poi l'impasto su un largo vassoio o sul marmo del tavolo, leggermente unti d'olio, e allargatelo dandogli uno spessore di cm. 2. Lasciate raffreddare, poi tagliate la polentina in rettangoli di cm. 4×6. Friggeteli in abbondante olio, facendoli dorare bene su entrambi i lati; man mano appoggiateli su carta bianca da cucina, in maniera che perdano l'unto in eccesso, e teneteli in caldo sull'imboccatura del forno acceso. Passate infine le frittelle di polenta nel restante zucchero semolato; disponetele su un vassoio, o piatto da portata, coperto con una tovaglietta, quindi servitele tiepide.

PÀN DE MÈJ

(foto nella pagina accanto, a destra)

Ingredienti: dose per 6 persone

farina gialla gr. 500 – burro gr. 170 – farina bianca gr. 100 – zucchero semolato gr. 100 – lievito di birra gr. 25 – due uova – sale – zucchero a velo.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Fate sciogliere il lievito con poca acqua tiepida, poi impastatelo in una ciotola insieme con la farina bianca, formando un panetto. Copritelo e mettetelo a lievitare per mezz'ora in luogo tiepido. Unitevi allora gr. 150 di burro, morbido e a pezzetti, lo zucchero, la farina gialla e le due uova intere. Unite anche un pizzico di sale e tanta acqua tiepida quanta ne occorre per ottenere un impasto morbido, che lavorerete con le mani. Imburrate la placca del forno. Ponete l'impasto preparato in una tasca di tela impermeabile, munita di bocchetta rotonda, liscia, e deponete sulla placca da forno tanti mucchietti di pasta, lasciando qualche centimetro di spazio fra l'uno e l'altro. Coprite i pasticcini e fateli lievitare in luogo tiepido per mezz'ora; cuoceteli poi nel forno, già scaldato alla temperatura di 230°, per circa 10 minuti. Serviteli cosparsi di zucchero a velo.

"AMOR POLENTA"

(foto nella pagina accanto, in 2° piano)

Ingredienti: dose per 6-8 persone

burro gr. 125 – zucchero a velo gr. 135 – farina gialla gr. 100 – farina bianca gr. 75 – mandorle tritate gr. 75 – 2 uova intere e 3 tuorli – un cucchiaino da caffè di lievito in polvere – liquore Strega – una bustina di vanillina – burro e farina per lo stampo.

Tempo occorrente: circa un'ora e 15'.

Fate sciogliere in una casseruolina il burro, facendo bene attenzione a non farlo soffriggere, poi versatelo in una ciotola. Preparate la farina bianca, setacciata insieme con quella gialla, con il lievito in polvere e la vanillina. Unite al burro gr. 125 di zucchero a velo e con un cucchiaio di legno, inodore e insapore (o meglio ancora con lo sbattitore elettrico), montatelo finché sarà ben gonfio e soffice. Unite allora le uova e i tuorli, uno alla volta e senza unire il successivo se il precedente non è stato perfettamente incorporato. Bagnate con circa gr. 25 di liquore, poi unite un po' alla volta, sempre mescolando, le farine preparate e le mandorle, amalgamando bene il tutto. Preparate uno stampo da "amor polenta", lungo e scannellato, (capacità l. 1), imburrato e infarinato; scuotetelo per eliminare l'eccedenza di farina, versatevi il composto, livellatelo e cuocetelo in forno a 180° per circa 50'. Sfornatelo, poi lasciatelo intiepidire prima di sformarlo. Servitelo cosparso di zucchero a velo.

CREMA DI POLENTA

(foto nella pagina accanto, sul fondo)

Ingredienti: dose per 4-6 persone

latte l. 1,300 – farina gialla gr. 280 – panna freschissima gr. 200 – zucchero semolato, circa gr. 150 – un limone.

Tempo occorrente: circa un'ora.

Mettete a bollire il latte. Lavate con estrema cura il limone, poi tagliatene la scorza (solo la parte gialla) in un solo pezzo e unitela al latte. Al momento dell'ebollizione toglietela e unite gr. 80 di zucchero, poi versate a pioggia la farina gialla senza mai smettere di mescolare, con una frusta o un cucchiaio di legno, e continuate la cottura rimestando sempre, per circa un'ora. Trascorso questo tempo, suddividete la crema ben calda in scodelline individuali, cospargetela con qualche cucchiaino di zucchero semolato e servitela accompagnando con la panna che ogni commensale verserà a piacere sulla propria porzione.

Testi di Manuela Lazzara
Ricette di Walter Pedrazzi
Fotografie di Giuseppe Pisacane

Hanno collaborato:
Le Grenier, via Vincenzo Monti 27 – Milano, per il tagliere e le ciotole d'epoca;
Scarlatella, piazza Cantore – Milano, per la paletta in legno;
La Porcellana Bianca, via dell'Orso 7 – Milano, per i contenitori bianchi;
Picowa, piazza S. Babila 4/d – Milano, per il tagliere rotondo in legno;
Koivu, via Cerva 13/25 – Milano, per il tagliere rettangolare, il piatto in terracotta e i pentolini in ghisa;
Casa Arredo, largo S. Severo 4 – Milano, per il piatto e la ciotola in ceramica

LE RUSTICHE POLENTE

La povertà della materia prima non deve trarre in inganno: nell'abbinamento dei vini, molto dipende dal cibo che accompagna. Se si tratta di formaggi, ci vuole una Barbera; con la carne di maiale un Dolcetto, ma se c'è il tartufo, meglio un Barbaresco

Da che mondo è mondo, un po' d'acqua e un po' di farina hanno sempre costituito un piatto spiccio e povero, in grado, però, di sostentare. Con il passare del tempo, ai due ingredienti si sono aggiunti via via un po' di sugo e altri sapori, soprattutto per togliergli quell'aria di miseria. La grande fioritura di questa umile preparazione si è avuta, tuttavia, in tempi assai recenti: non più di un paio di secoli fa e solo dopo che il mais si trovò a essere diffuso in tutto il nord dell'Italia. Oggi, poi, la polenta si è fatta quasi piatto domenicale e sempre più da signori. Le è così accaduto di dover abbandonare la compagnia dell'acqua o dei vinelli contadini e cominciare a frequentare vini più raffinati, talvolta di grande eleganza, specie quando si ritrova a fianco di selvaggina nobile o addirittura di tartufi.

Per iniziare a scoprire gli abbinamenti migliori, si può scegliere, tra le tante ricette che la riguardano, quel gruppo piuttosto comune che la vede associata ai derivati del latte, cioè burro e formaggi. Qui, si può andare dal semplice burro (di solito fuso) con un poco di parmigiano a elaborazioni più complesse come la polenta concia biellese o altre versioni montanare nelle quali uno o più formaggi la fanno da padroni. È ben noto che il formaggio è il miglior esaltatore di ogni vino, anche di un vinaccio da quattro soldi. Si potrebbe perciò dire che ogni qualità può andar bene. Ma non è così, se si è alla ricerca di un abbinamento garbato. Per quanto possa parere strano, considerando quanto si è appena detto, nessun grande vino rosso, come Barolo o Brunello di Montalcino o Cabernet vari, uscirebbe bene da tale incontro. Nonostante la mediazione della polenta, tipico farinaceo, l'incontro si rivela troppo violento e a tutto discapito del vino di razza. Meglio scendere nella scala della qualità e dare al formaggio il modo di valorizzarlo al meglio, in corretto equilibrio. Perciò, vino rosso abbastanza vicino alla rusticità. Se ne possono proporre almeno tre di ottimo esempio.

Per la "polenta concia" (con fontina e toma) l'optimum dei vini è la Barbera del Monferrato

Dalle vigne del nord si può prendere una sincera **Barbera del Monferrato**. Nasce dalle uve omonime per un minimo dall'85 al 90 per cento e quindi viene ingentilita, per la differenza, dall'apporto di uve Dolcetto, Freisa e Grignolino, sia assieme sia isolatamente, a seconda dell'estro del produttore. Si offre nel tradizionale colore rosso vivo che può essere più o meno intenso. L'odore è schiettamente vinoso. Una volta era sempre tranquilla ma, da alcuni anni, si produce anche un tipo vivace, cioè frizzante e che da molti è considerato assai gradevole. Sia nell'uno sia nell'altro tipo è sempre asciutta, seppure qualche produttore ami darle una lieve vena abboccata. È poi acidula e di corpo medio. Il contenuto alcolico minimo è di 12°. Non è vino da fare invecchiare, almeno non oltre i tre anni, e il tipo vivace andrebbe bevuto nell'anno di produzione proprio per non perdere la caratteristica freschezza. Accetta di essere servito un po' fresco, tra i 14 e i 16° di temperatura.

I vigneti dell'Italia centrale non mancano di vini ben adatti a questo abbinamento. Si può qui proporre il **Rosso Piceno**. La sua struttura è data dall'incontro delle uve Sangiovese, non meno del 60 per cento, con le uve Montepulciano, non più del 40 per cento. È comunque consentita l'aggiunta, fino a un massimo del 15 per cento, di uve Passerina e Trebbiano. Ha un bel colore rubino, accompagnato da odore vinoso e piuttosto gradevole. Il sapore è asciutto, sapido e armonico. Il contenuto alcolico minimo è di 11,5°, tenore che si sposa ottimamente con le polente qui in esame. Si produce anche un tipo superiore, con un anno di invecchiamento e un minimo di 12°, ma su questi piatti sarebbe sprecato. Il Rosso Piceno non superiore, cioè quello prima descritto, si apprezza al meglio nel corso del primo e del secondo anno di età. Deve essere servito tra 16 e 18° di temperatura.

Per il terzo esempio si scende al sud. Tra i tanti vini anche qui disponibili si può prendere in considerazione il **Donnici rosso**, i cui vigneti si stendono lungo il corso del fiume Crati. È uno tra i più tipici vini calabresi. Prende corpo da un tradizionale uvaggio composto di uve Gaglioppo per non meno del 50 per cento, poi Greco nero dal 10 al 20 per cento, quindi Malvasia bianca e/o Mantonico bianco e/o Pecorello in misura non inferiore al 20 per cento. Le possibili variazioni nella composizione spiegano le differenze che si possono incontrare tra Donnici di produttori diversi. Il colore, per esempio, è rosso rubino, ma può essere più o meno intenso. L'odore è sempre gradevolmente vinoso. Il sapore è normalmente asciutto, ma più o meno corposo e comunque armonico. Il contenuto alcolico minimo è di 12°. Non è vino da invecchiamento e si esprime al meglio tra il primo e il secondo anno di età, cioè dopo almeno sei mesi di bottiglia. La temperatura di servizio ottimale è intorno ai 18°.

Polenta e pesce sono sempre andati d'accordo. Una delle preparazioni più diffuse è quella che l'associa al baccalà tanto in bianco che in rosso, cioè col pomodoro. La si incontra poi con le sarde, col muggine, alla marinara, con l'anguilla, con l'aringa e così via. La grande diversità dei sapori impedisce di esprimere una regola generale e comune. È necessario introdurre qualche distinzione. Con l'aringa, per esempio, nonostante la polenta ne temperi il vigore, converrà rinunciare al vino. La bocca ne sarebbe disgustata. Con i pesci grassi, soprattutto l'anguilla, il palato desidera essere sgrassato. Domanda inoltre un sapore abbastanza pieno per evitare che la bevanda finisca soffocata dal sapore di tale pesce. In tal caso, un buon compagno è perciò un vino rosso, un po' tannico, giustamente fragrante.

Nel delta del Po proporrebbero subito, a ragione, il loro **Bosco Eliceo** che pare fatto apposta per questo abbinamento. Si produce con le uve Fortana, dette anche Uve d'oro. Ha un bel colore rosso rubino e un profumo fragrante e caratteristico. Nel sapore è asciutto, leggermente acidulo, piuttosto tannico e di beva assai gradevole. È vino assai leggero perché si colloca sui 10° alcolici. Si beve giovane e, altro vantaggio, ama essere servito assai fresco, sui 12° di temperatura.

Con le preparazioni più magre anche il vino può scendere di vigore. Si può scegliere un rosato leggero, di sapore fresco e semplice, cioè non aromatico, di modesta gradazione, oppure si può ricercare un abbinamento più ricco e variegato portando in tavola un vino bianco secco, un po' alcolico e soprattutto ricco di profumo e con aroma ben definito.

Nel primo caso, un buon esempio viene dal **Bardolino chiaretto**. Nasce da un tradizionale e antico uvaggio composto da uve Corvina veronese in misura dal 35 al 65 per cento, da uve Rondinella in misura dal 10 al 40 per cento, uve Molinara dal 10 al 20 per cento, Negrara fino al 10 per cento. Possono inoltre concorrere, da sole o assieme e a seconda di come siano presenti nel vigneto, uve Rossignola, Barbera, Sangiovese e Garganega fino a un massimo del 15 per cento complessivo. Il Bardolino chiaretto, come dice l'aggettivo, si presenta con un bel colore rosa, talvolta volgente all'antico. Ha odore vinoso, seguato da un leggero e delicato profumo. Il sapore è asciutto, sapido, sottile, armonico e leggermente amarognolo. Il contenuto alcolico minimo è di 10,5°. Si apprezza al meglio nel primo anno di età e va servito fresco, sui 12°.

Nel secondo caso si può portare in tavola una **Malvasia di Bosa** del tipo secco. Si ottiene da uve Malvasia di Sardegna e invecchia obbligatoriamente due anni prima di poter essere immessa al consumo. Ha un bel colore giallo che può andare dal paglierino al dorato. Il suo profumo è intenso e delicatissimo. Il sapore, come già si è detto, è secco, alcolico, con gradevole retrogusto amarognolo. Ha un contenuto alcolico minimo di 14,5° e va perciò assaporata con prudenza. Regge bene un paio d'anni di invecchiamento. Va servita assai fresca, intorno agli 8° di temperatura.

Un altro dei compagni preferiti dalla polenta è il maiale. Vengono subito in mente polenta e salsicce, polenta e costine, polenta e ragù di maiale, tanto per citare qualche piatto tra i più diffusi. In questo gruppo la carne del porcello, con il suo definito sapore, fornisce un buon denominatore comune. È uno degli abbinamenti più facili. Richiede semplicemente armonia e questa la offrono i vini rossi giovani, cioè dell'annata, senza troppe pretese. Si possono perciò stappare tanto un Dolcetto di

DIZIONARIO DEL VINO

Asprigno. È il vino molto ricco di acidità fissa, che può anche dare l'impressione dell'acerbo. È una caratteristica che si conserva piuttosto a lungo nel tempo e che, tra l'altro, si coglie anche negli eventuali tagli con altri vini.

Avvinare. Operazione che indica la preparazione delle botti o altri vasi vinari a ricevere il vino. Consiste in trattamenti di lavaggio e disinfezione. Ha questo nome perché nella tradizione le botti nuove si fanno impregnare di vino prima di riempirle, così come si sciacquano con vino le vecchie.

Bouquet. È l'insieme dei profumi che si forma nel corso della maturazione e dell'invecchiamento del vino e che trasforma, arricchendolo, l'odore iniziale. Il bouquet, perciò, è proprio di quei vini che hanno subito un invecchiamento, più o meno lungo.

Lacrima. Si definisce così un vino che si ottiene dal mosto che cola dalle uve mature, senza che queste siano sottoposte a pigiatura.

Mistella. È il prodotto che si ottiene dall'uva o dal succo di uva fresca unendo adeguate parti di alcol al fine di rendere questo succo infermentescibile.

Peduncolo. È la parte basale del graspo, cioè la ramificazione che parte dal tralcio e regge il grappolo.

Profumato. È un vino ricco di profumo. I francesi distinguono tra parfumé, che viene riferito a vino giovane, e bouqueté, che invece sta ad indicare il profumo del vino quando è invecchiato.

Regole di Blarez. È un insieme di valori che consentono di controllare se un vino è stato annacquato. Si avvalgono della somma dell'acidità solforica fissa e del titolo alcolico, e quindi del rapporto tra i detti due elementi.

Salmastro. Viene così definito un vino piuttosto ricco di sale, cioè cloruro di sodio. È un fenomeno proprio dei vini ottenuti da vigneti siti nei pressi dei litorali e quindi toccati dalla salsedine. Ha per sinonimo il termine salato, che però può anche indicare un vino al quale sia stato aggiunto del sale.

STRUTTURA DEGLI ABBINAMENTI PER LE POLENTE			
Piatti	**Caratteristica principale**	**Caratteristica dell'abbinamento**	**Esempio di abbinamento**
polenta con burro e formaggi	dominante grassa e aromatica del formaggio	sapidità e rusticità	Barbera del Monferrato Rosso Piceno Donnici Rosso
polenta e anguilla	dominante grassa	pulizia, tannicità	Bosco Eliceo
polenta e pesce	medio vigore, mediazione della polenta	freschezza, semplicità oppure alcolicità e aroma	Bardolino chiaretto Malvasia di Bosa
polenta e carni di maiale	sapori mediamente pronunciati	vini giovani, sapidi	Dolcetto di Acqui Cerveteri rosso
polenta e interiora	presenza grassa moderata, rotondità	morbidezza, freschezza, delicatezza	Chiaretto della Riviera del Garda Bresciano
polenta e carni bovine	buona struttura, riduzione relativamente complessa	freschezza lieve e acidità, oppure leggera tannicità	Torgiano bianco Cerasuolo d'Abruzzo
polenta e selvaggina	struttura ricca, pienezza di sapori	bouquet e sapidità pronunciata	Rosso di Montalcino Trentino Cabernet Sauvignon riserva
polenta e tartufo	aroma coprente, presenza grassa di medio vigore	controversa	Barbaresco

Nella riviera del Garda nasce il Chiaretto, che bene si accosta a polenta con rognone e coratella

Acqui quanto un Cerveteri rosso.
Il **Dolcetto di Acqui** nasce dalle uve Dolcetto. Ha un colore rosso rubino intenso che l'invecchiamento volge al rosso mattone, ma qui ci interessa mentre è ancora giovane, nel primo anno. L'odore è piuttosto tenue, vinoso, ben riconoscibile. Nel sapore è asciutto, morbido e gradevolmente mandorlato oppure amarognolo. Il contenuto alcolico minimo è di 11,5°. Di solito il periodo di invecchiamento non supera i due anni. Va servito tra i 16 e i 18° di temperatura.
Il **Cerveteri rosso** è degno figlio di quelle terre etrusche. Si produce con uve Montepulciano e Sangiovese in misura non inferiore al 60 per cento, ma ciascuna per non meno del 25 per cento. Entrano poi uve di Cesanese comune, ma con un massimo del 25 per cento. Infine, da sole o assieme, e per un massimo del 30 per cento, uve Barbera, Canaiolo nero e Carignano che siano presenti nei vigneti. Ha colore rosso rubino che può essere più o meno intenso. All'odore vinoso si accompagna un sapore asciutto, sapido, di giusto corpo, armonico e con fondo leggermente amarognolo. Il contenuto alcolico minimo è di 12°. Non è vino da invecchiamento e si apprezza al meglio proprio quando è giovane. Si serve tra 16 e 18° di temperatura come il Dolcetto prima descritto.
Nell'ambito delle carni, la polenta non disdegna di unirsi ad alcune interiora. Di solito rognone e poi coratella. Tanto nell'un caso quanto nell'altro, il vino non deve essere troppo debole, come accadrebbe con molti vini bianchi, ma neppure troppo vigoroso, come succederebbe con quasi tutti i vini rossi, specie quelli ricchi di corpo. L'abbinamento ottimale lo si trova perciò nell'ambito dei fini rosati, un po' morbidi e giustamente delicati. Un ottimo esempio è il **Chiaretto della Riviera del Garda Bresciano**. Si ottiene anch'esso da un uvaggio complesso nel quale entrano uve Groppello delle sottovarietà Gentile, Groppellone e Mocasina, in misura dal 30 al 60 per cento, quindi uve Sangiovese dal 10 al 25, Barbera dal 10 al 20, Marzemino dal 5 al 30. Possono inoltre concorrere, da sole o assieme e fino a un massimo del 10 per cento uve Trebbiano, Nebbiolo, Schiava, Cabernet franc e di altri vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Brescia. Questo simpatico Chiaretto ha color rosato cerasuolo con riflessi rubino, è quindi più vicino al rosso che al rosato vero e proprio. Ha profumo delicato e gradevole. Il sapore è asciutto, morbido, con fondo neutro o leggermente amarognolo e un leggero ricordo di mandorla amara. Il contenuto alcolico minimo è di 11,5°. Si apprezza al meglio nella sua prima giovinezza, perché si deteriora rapidamente. Si serve piuttosto fresco, tra i 14 e i 16° di temperatura.

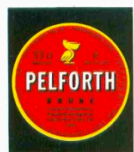
Vitello e manzo non sono da meno del maiale nell'accompagnare la polenta. In genere finiscono in ragù oppure si avvicinano al gulash quando nella salsa entra il peperoncino rosso. In queste associazioni la polenta stempera assai bene il sapore delle carni, specie poi se di vitello, tanto che è possibile scendere anche al livello dei vini bianchi, purché siano dotati di una certa personalità.
Si può allora portare in tavola un **Torgiano bianco**. Tra i più rinomati vini umbri, nasce dalle uve di Trebbiano toscano in misura dal 50 al 70 per cento, quindi Grechetto dal 15 al 35, Malvasia di Candia, Malvasia toscana e Verdello fino a un massimo del 15 per cento. Ha colore giallo paglierino e odore vinoso e gradevole. Il sapore è asciutto, leggermente fruttato, piacevolmente acidulo. Il contenuto alcolico minimo è di 11,5°. Si beve giovane, durante il primo anno di età. Va servito a 8° di temperatura.
Ci sono tuttavia persone che preferiscono un incontro più marcato. In questo caso si può passare al **Cerasuolo d'Abruzzo**. Nasce da uve di Montepulciano che possono essere integrate, fino al 15 per cento, da uve Sangiovese. Ha un caratteristico colore rosso ciliegiolo. L'odore è vinoso e tenue. Il sapore è asciutto, morbido, leggermente tannico. Il contenuto alcolico minimo è di 12°. Il suo periodo ottimale è nel primo e secondo anno di età. Si serve fresco, intorno ai 14° di temperatura.
Si può ora parlare di polenta e carni nobili. In primo luogo polenta e uccelletti, quindi polenta e tordi, e quaglie e affini. In tutti questi casi il vino deve competere col sapore pieno di tali volatili. Non c'è bisogno di grande eleganza, ma sono sempre benvenute una certa pienezza di bouquet e una buona sapidità.
Le offre il **Rosso di Montalcino**. Si ottiene da uve di Sangiovese grosso e/o Brunello di Montalcino. Invecchia sino al 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia e poi può essere immesso al consumo. Ha colore rosso rubino intenso e odore ben pronunciato. Il sapore è asciutto, caldo, un po' tannico. Il contenuto alcolico minimo è di 12°. Può invecchiare, ma si apprezza al meglio fino al terzo anno di età. Deve essere servito a temperatura ambiente.
In secondo luogo, sempre a proposito di carni nobili, c'è l'incontro tra polenta e selvaggina da pelo. Qui possono finalmente entrare in campo compagni di una certa eleganza, di buona austerità, pur senza scomodare le grandi vette dell'enologia. Naturalmente dovrà trattarsi di vini rossi, non giovani, ma neppure troppo in età.
Si può guardare a un **Trentino Cabernet Sauvignon riserva**. Si ottiene dalle uve omonime e ha un invecchiamento obbligatorio di due anni. Ne esce con colore rubino e riflessi granati, odore etereo, leggermente erbaceo, sapore pieno, secco, armonico. Il contenuto alcolico minimo è di 11,5°. Regge bene altri tre anni di bottiglia e si serve a temperatura ambiente, stappando la bottiglia alcune ore prima.
Ultimo tra gli incontri qui considerati è quello tra la polenta e il tartufo. In genere ci sono burro e parmigiano ad ammorbidire la polenta e ad esaltare il tartufo. Alcuni sostengono che il vino è da escludere, perché uccide il tartufo. Altri sostengono il contrario. Questi ultimi vogliono, giustamente, vini di grande razza, ma gentili, non eccessivamente austeri.
Si potrebbe dire che sia il caso del **Barbaresco**. Si ottiene da uve Nebbiolo delle sottovarietà Lampia, Michet e Rosé. Prima di essere immesso al consumo invecchia due anni. Ha colore rosso granato, con riflessi arancione. Il profumo è caratteristico, gradevole, intenso ed etereo. Il sapore è asciutto, pieno, vellutato, armonico. Il contenuto alcolico minimo è di 12,5°. È al meglio tra il secondo e il quinto anno di bottiglia. Si serve generalmente a temperatura ambiente, stappando la bottiglia alcune ore prima, ma c'è anche chi preferisce berlo intorno ai 18°.

Riccardo Di Corato

BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

Allegro spumeggiare di birre, questa volta, in onore dell'Oktoberfest: ce ne sono addirittura due, bionda e bruna, a piacere. E poi ecco gli spumanti di classe, un Borgogna per le grandi occasioni, un rosso elegante e un altro adatto agli arrosti. E per finire, insieme a notizie e consigli, c'è anche un cordiale toccasana

a cura di Riccardo Di Corato

Doppio malto dalle Fiandre

La regione delle Fiandre si divide, come è noto, tra Belgio, Olanda e Francia e ha tradizione birraria assai antica, con caratteri ben definiti. Nella sola Fiandra francese, per esempio, ogni anno si producono più di un milione e mezzo di ettolitri. In questo fiume di birra, un posticino è occupato da questa **bruna al doppio malto**, dotata di gran carattere. Si presenta in colore bruno molto caldo e invitante. Nel profumo e nel sapore si ritrova il tipico bouquet che deriva dal buon malto torrefatto. Siccome è prodotta col processo dell'alta fermentazione, ha il vantaggio di una ottima digeribilità. È amara, ma non in modo pronunciato. Ottima a pasto e come dissetante.

Ottobre, birra in festa

Il mese di ottobre è ormai tradizionalmente la grande kermesse della birra, chiara o scura che sia. Ne ha tenute parecchie a battesimo, tra le quali questa **birra bionda speciale**. La parola speciale, in questo caso, indica semplicemente un tipo di birra. Di fatto, si inserisce nell'antica tradizione che è proprio all'origine delle tante Oktoberfest tedesche. L'ultima birra si faceva a marzo e la si faceva di buon corpo perché resistesse sino all'autunno, quando si poteva riprendere la produzione. Con l'arrivo della birra nuova, si dava allora fondo a quella rimasta, nel corso di una sagra paesana. Questa è buona compagna di tutto un pasto. Si serve sui 10° di temperatura.

Lo spumante dei due mondi

A Spoleto, durante l'annuale Festival dei Due Mondi, la casa del maestro Gian Carlo Menotti è aperta pressoché a tutti. E tutti sono accolti da una flûte colma di **spumante metodo champenois**, di gradevolissimo colore paglierino chiaro, di delicato ma intenso profumo, di sapore secco e piacevolmente equilibrato. È lo spumante che qui si presenta. Figlio di terre trentine, nasce da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero secondo una proporzione attentamente studiata e il cui insieme, unitamente alla severa vinificazione, gli ha valso riconoscimenti internazionali sin quasi dalla sua nascita. Ottimo fuori pasto e come aperitivo, ama essere servito sui 6° di temperatura.

Franciacorta come aperitivo

Nell'ambito dei vini spumanti di metodo classico, cioè champenois, la Franciacorta detiene una posizione di tutto rilievo. La particolare natura del suolo, le ottime condizioni climatiche, la cura portata ai vigneti e alla vinificazione sono i fattori che l'hanno determinata. È un insieme che ben si coglie in questo **Franciacorta Pinot**. Si offre con un colore bianco paglierino, venato da riflessi verdolini, limpido e brillante. Lo accompagna un profumo fine, persistente, molto delicato, mentre al sapore si manifesta secco, fresco con gradevole vena acidula. Aperitivo ottimo, si sposa con un gran numero di piatti. Si serve a 6° di temperatura.

Un Moscato da meditazione

Tra i tanti vini dell'Alto Adige ce n'è uno superbo, ma al tempo stesso trascurato certamente perché la sua produzione è limitatissima e rimane quindi di privilegio di pochi raffinati intenditori che preferiscono non divulgarne meriti e virtù. È lo splendido Gold Muskateller o Moscato giallo dal quale si trae un dorato **vino da dessert e da meditazione**. La sua produzione, si è detto, è limitatissima. D'altra parte quel vitigno lo si incontra solo in qualche vigna altoatesina e da lì mai venne esportato. Nei calici riluce dell'oro proprio delle uve di origine. Il suo aromatico profumo, molto delicato, già preannuncia il sapore. Lo si serve piuttosto fresco, intorno ai 10° di temperatura.

Un Nebbiolo giovanissimo

I vini rossi piemontesi figli delle uve Nebbiolo di solito sono visti come vini austeri, nobili, da bersi in età. Eppure, già nei tempi andati, non pochi viticoltori vinificavano qualche partita per l'uso immediato di casa. Era un Nebbiolo giovane che da marzo in poi accompagnava i ritmi quotidiani fino all'anno successivo. Se ne avanzava, andava a invecchiare qualche anno, per poi ripresentarsi in veste austera. Tale tradizione è stata rinverdita da questo **rosso elegante da tutto pasto**, delicato di profumo, raffinato di sapore, poi giovane, fresco e di troppa tentazione, perché un bicchiere ne chiama un altro. Va servito un po' fresco, preferibilmente tra i 14 e i 16° di temperatura.

Dalla Borgogna, per le grandi feste

Non più di sette ettari sono i suoi dominii. Ma bastano a fare di questo vino **rosso da grande occasione** uno tra i più famosi figli di Borgogna. Le sue origini sono antiche. Il Clos de Tart nacque per mano benedettina nel XII secolo, a seguito di un dono da parte dei religiosi della Maison-Dieu di Brochon, dono che, oltre alle vigne, comprendeva torchi e cantine che si ammirano tutt'oggi. Rosso tra il granato e il carminio, ha un bouquet molto ampio e ben strutturato, caratteristico e persistente. Il sapore, asciutto, è pieno, corposo e al tempo stesso delicato. Accompagna in modo ottimo la selvaggina, in particolare da piuma. I francesi amano servirlo a 14° di temperatura.

Il rosso dei patriarchi

Il nome di Aquileia si lega al vino sin dalla sua fondazione. Grande porto ed emporio nel corso dell'età romana, fu famosa per i molti carichi di vino destinati alla capitale e ad altre città dell'impero, fu anche mercato vinicolo di tutto rispetto. I Patriarchi ne rinnovarono la gloria enoica e buon merito dovette andare a questo **rosso da arrosti e cacciagione** che nasce dalle uve del Refosco a peduncolo rosso. È il migliore della famiglia dei Refoschi, vitigni tra i più antichi del Friuli. Dà infatti vini di ottimo corpo e acidità, caldi e generosi che nei pochi ettari di Villa Chiozza trovano una delle espressioni migliori. Si serve a 16° di temperatura.

Un cordiale dal Medoc

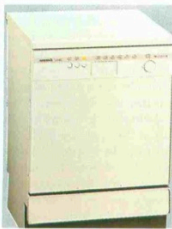
Tra le varie cose buone che vennero alla tavola dalla medicina monastica figura, da secoli, il cordiale. Diceva il Tommaseo: "Qualunque bevanda cardiaca o altro che giovi a ristorare il cuore od anche a dar vigore alle forze represse ed al senso generale del corpo, quando è abbattuto". Non c'è dubbio che questo **liquore da fine pasto e da fuori pasto** adempia ottimamente a tali esigenze, grazie al vigore dell'acquavite di vino che ne compone la struttura portante, accompagnata poi da quell'insieme di aromi che ne arrotonda il sapore e alla dolcezza, trattenuta, che non stanca il palato. Buon digestivo, può essere servito sia a temperatura ambiente sia un po' fresco.

QUALE LAVASTOVIGLIE?

Cicli completi, programmi ridotti, sale, filtri, prelavaggi: lavare i piatti è diventata ormai un'operazione scientifica. Per realizzarla al meglio non resta che conoscere a fondo le grandi possibilità di questo elettrodomestico

C'è chi potrebbe rinunciare alla lavatrice ma non alla lavastoviglie, abituato com'è a sparecchiare rapidamente e a infilare, a fine pasto, nella "scatola bianca" tutto quello che era in tavola (o quasi).
E c'è chi, invece, non è riuscito ancora ad affrancarsi da quel rito antico del lavaggio a mano che elimina il residuo di cibo dalle stoviglie e riporta la cucina, ogni giorno, anche più volte al giorno, al suo "statu quo", alle condizioni, cioè, di ordine e di pulizia iniziali. Non è solo una questione di abitudini o di disponibilità economiche. Nonostante in Italia si costruiscano ogni anno – e a prezzi anche contenuti – centinaia di migliaia di ottime lavastoviglie (nell'85 ne sono state prodotte 432.000, destinate per il 75% all'esportazione) nel nostro Paese, da una quindicina d'anni ormai, la diffusione di questo elettrodomestico stenta, tutto sommato, a decollare. Per la verità in molte famiglie si è già sostituita un paio di volte questa "washmachine", logorata da ore e ore di lavaggi, ma alcuni continuano a ritenerla un di più nel "parco-elettrodomestici" della casa.
Le resistenze, ormai è chiaro, sono di tipo psicologico: chi si è occupato dell'argomento sostiene che le perplessità nascono dal fatto che, a differenza di quanto avvenga con la lavatrice, la lavastoviglie non esime dal rapporto diretto con lo sporco. Al termine del pasto, infatti, bisogna sparecchiare, togliere gli avanzi, controllare che non rimangano residui sulle stoviglie; il lavaggio dei piatti rimane l'ultima fase di un processo-pulizia al quale in ogni caso non ci si può sottrarre completamente (l'ideale – ma questa è fantascienza – potrebbe essere una lavastoviglie in grado anche di frantumare ed eliminare i residui di cibo dal piatto).
E poi, a differenza ancora della lavatrice (che una volta caricata viene abbandonata, in bagno o in lavanderia, al suo ciclo di lavaggio) la lavastoviglie, in una cucina dove si continua a rigovernare o a chiacchierare, nella pigrizia del post-prandium, si impone con la sua rumorosità. Così, almeno (secondo le ricerche più aggiornate) sembrano pensarla alcuni consumatori. Del resto, non diversamente si spiegherebbero i risultati di una inchiesta dell'IMQ (Istituto Marchio di Qualità) sul giudizio di sicurezza espresso dagli italiani sugli elettrodomestici.
Da questa indagine emerge, infatti, che mentre il 78% degli utenti si dichiara certo della sicurezza del frigorifero e il 70,5 di quella della lavabiancheria, solo il 68,5% dei consumatori esprime analogo giudizio favorevole nei confronti della lavastoviglie (che pure utilizza acqua ed energia allo stesso modo). A questo punto, dunque, diventa forse utile fare quattro chiacchiere sull'argomento.

Una sicurezza fuori discussione

La stragrande maggioranza delle lavastoviglie italiane ed estere vendute nel nostro Paese ostentano, sulla stessa targa metallica dove sono indicate potenza e tensione, un marchio di qualità che, in Italia, viene rilasciato dall'IMQ. Non resta che controllare, al momento dell'acquisto, la presenza di questo simbolo per eliminare, in un colpo solo, qualunque tipo di dubbio sulla sicurezza elettrica e meccanica dell'apparecchio. Le lavastoviglie targate IMQ rispondono, infatti, alle direttive che la Comunità Europea ha indicato nella legge 791 sulla sicurezza degli elettrodomestici e sono state sottoposte a una serie numerosissima di test.
"Sono 500 tra prove e verifiche", spiegano i tecnici dell'IMQ. "Il primo tipo di esame è 'a vista', per verificare la completezza delle parti dell'apparecchio, il libretto di istruzioni, le caratteristiche di sicurezza degli isolanti, delle parti che potrebbero rivelarsi taglienti. Si passa poi alle prove meccaniche per controllare la robustezza dell'apparecchio. Si tratta, tra l'altro, di insistere, con speciali martelli, sulle parti in vetro e in plastica, per misurarne la resistenza. Vengono, quindi, le prove elettriche e di tensione, per verificare che non ci siano scariche di corrente durante le varie fasi del lavaggio, che sia funzionante lo spinotto centrale di terra (il cosiddetto 'filo a terra'). Le prove termiche – le ultime della serie – controllano il funzionamento del lavaggio in sé, e l'intensità della temperatura nei vari momenti; questo sia in condizioni normali, sia in situazioni di emergenza (bloccando, ad esempio, le parti mobili per vedere se il motore, surriscaldato, dia adito a problemi)". Un tour di controllo che costa, all'industria che volontariamente sottopone il proprio apparecchio alla prova IMQ, circa due milioni e mezzo. "Un controllo", assicurano i tecnici, "che continua nel tempo, con verifiche periodiche alla catena di produzione, all'interno dell'azienda". Sulla sicurezza, perciò, niente da obiettare.
Nessunissimo rischio e poi anche pochi inconvenienti. I più vistosi, infatti, poco alla volta sono stati eliminati. "L'evoluzione, in questo campo, è stata notevole", spiegano ancora all'IMQ.
"Oggi, per esempio, si utilizzano materiali fono-assorbenti, in grado di ridurre il rumore (e anche i consumi, visto che questi materiali sono pure termo-assorbenti e, quindi, facilitano il mantenimento del calore dell'acqua, con riduzione del fabbisogno di energia). Anche gli ugelli, che una volta gettavano con violenza l'acqua sui piatti, adesso hanno un getto 'a rosa', altrettanto efficace, ma più silenzioso".

Meno rumore, più risparmio

Lavastoviglie più silenziose e poi più economiche, grazie a una maggiore razionalizzazione dei programmi. Ci sono industrie che, migliorando i cicli di lavaggio, hanno ottenuto un risparmio del 15%, mentre negli ultimi cinque anni il consumo di energia, in media, si è ridotto del 20-25%. Non si può, per il futuro, pretendere davvero di più!
Migliorata, infine, anche l'estetica, con apparecchi sempre più lineari, pannellabili e a incasso, a seconda delle necessità. Niente da stupirsi se per studiare la mascherina con manopole e pulsanti qualcu-

MARCA E MODELLO	ARISTON "ARISTELLA" LS 812 P			BOSCH S 711			CANDY TC MICROFILTER 5.22 TB			IGNIS ADB 818		
Prezzo indicativo	lire 600.000			lire 1.100.000			lire 790.000			lire 600.000		
N. coperti	12			12			12			12		
N. programmi	5+1 di rigenerazione			7 di cui: 2 risparmio, 1 super, 1 delicato			7 di cui: 1 rapido, 1 delicato			4 di cui 1 economico		
	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER
Consumo energia (KWH)	0,8	2,0	—	1,2	1,9	2,3	0,75	1,5	—	1,4	1,9	2,2
Consumo acqua (litri)	—	45	—	18	28	32	16,5	29	—	28	28	34
Durata ciclo minuti	22 dall'acqua fredda al 3° risciacquo	—	—	35 (con acqua già calda) 53 (fredda)	46 (con acqua già calda) 79 (fredda)	48 (con acqua già calda) 82 (fredda)	18 (con acqua già calda)	60 (con acqua fredda)	—	70	85	90
Temp. lavaggio	45°C	61°C	—	40/50°C	70°C	70°C	57°C	57°C	—	40°C	65°C	65°C
Garanzia	1 anno			3 anni			1 anno totale compresa uscita tecnico – Ricambi disponibili per 5 anni			1 anno		
Disposit. anticalc. (Sale)	Non occorrono additivi speciali (decalcificatore acqua con rigenerazione automatica)			Gr 30 di sale per ogni lavaggio			Non occorre l'uso del sale			Dosatore automatico – decalcificatore a 4 posizioni		
Altre caratteristiche	Dispone di un ciclo rapido, per soli 6 coperti, più economico per consumo e tempi (22'). Pulsante "super" per piatti molto sporchi. Cestello superiore regolabile in altezza per stoviglie con diametro fino a 30 cm			3 sistemi di sicurezza anti allagamento Aqua stop			Microfiltro che trattiene le più piccole particelle di sporco. La temperatura dell'acqua è mantenuta a 57°C in modo da evitare la formazione del calcare. Tasto E per risciacquo a freddo			Dosatore automatico brillantante a 5 posizioni con spia di livello. Tre fonti di lavaggio (2 normali+1 doccia dall'alto della vasca). Microfiltro		

MARCA E MODELLO	INDESIT MODA 2114 NI			MIELE G 562 ELETTRONICA A TASTI SENSOR			PHILIPS ADG 666 D - ALLEMANDE			ZOPPAS P 105 L		
Prezzo indicativo	lire 640.000			lire 1.700.000			lire 850.000			lire 850.000		
N. coperti	18			12			12			12+pentole		
N. programmi	6			7 tipi di lavaggio (universale, economico, intenso a 65°, delicato a 50°, freddo, scaldapiatti)			6 di cui: 1 intensivo, 1 normale, 1 economico, 1 rapido			3 (breve, economico, standard)		
	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER	MIN	MAX	SUPER
Consumo energia (KWH)	2,3	3,2	—	1,4	1,8	2,2	1,2	1,6	1,8	0,5	1,5	—
Consumo acqua (litri)	57	66	—	22	28	34	18	22	27	25	43	—
Durata ciclo minuti	85	110	—	60	85	85	35	65	70	20 (con acqua calda)	86	106
Temp. lavaggio	—	—	—	50°C	65°C	65°C	55°C	65°C	65°C	55°C	55°C	65°C
Garanzia	1 anno			1 anno totale su tutto, compresa uscita tecnico e collaudo gratuito all'acquisto			1 anno			1 anno		
Disposit. anticalc. (Sale)	Sì			Depuratore per decalcificare l'acqua. Occorre sale specifico			Regolatore sale a 3 livelli			Decalcificatore incorporato. Luce spia livello sale. Carico sale ogni 20 cicli circa		
Altre caratteristiche	3 cestelli con facilità di inserimento e svuotamento. L'unica di grande capacità (18 coperti) disponibile sul mercato			Cestello superiore regolabile in altezza. Microcomputer che comanda e controlla lo svolgimento del programma			Dispositivo che garantisce in qualsiasi momento prestazioni costanti (DPC). Cassetto doppio detersivo. Contenitore brillantante con indicatore livello. Cestello superiore regolabile in verticale			Cestello "italiano": piatti e pentole possono essere caricati indifferentemente nei 2 cestelli		

N.B. – I dati tecnici presentati in queste tabelle sono stati forniti dalle case produttrici; non è, dunque, possibile compararli sistematicamente tra loro

no abbia scomodato designer famosi addirittura come Giugiaro.
Insomma, di passi ne sono stati fatti tanti per questo elettrodomestico che ha un passato più antico di quanto comunemente si sospetti. La prima lavastoviglie della storia, con funzionamento a mano, risale, infatti, al 1865. Un modello che all'epoca non riscosse troppo successo. Niente entusiasmo neppure per quello, sempre con funzionamento manuale, presentato nel 1910 alla Fiera di New York. La prima lavastoviglie elettrica, della Miele, risale, invece, al 1929. Ma la produzione in serie arriverà solo negli anni '50, prima negli Stati Uniti e solo più tardi in Europa.

I criteri di una buona scelta

Per fare un acquisto conveniente non solo sotto il profilo economico, ma anche in base alle proprie esigenze, è bene valutare alcuni elementi. Secondo i tecnici del settore, le preferenze dovrebbero andare, in ogni caso, ad apparecchi in grado di assicurare il massimo dei programmi, con la più ampia possibilità di intervento nella scelta delle temperature, senza costringere l'utente a controlli e interventi di manovalanza diretta. Insomma, il massimo della tecnologia, ma anche il massimo rispetto del nostro (già scarso) tempo! Ma quali elementi caratterizzano la qualità di una lavastoviglie? Vediamo quali "voci" prendere in considerazione al momento dell'acquisto e come procedere, poi, per l'uso ottimale dell'apparecchio.

Dimensioni: tutti i modelli, in genere, sono standardizzati. Le misure classiche, tranne rare eccezioni, sono cm 85×60×60. Nei modelli a incasso viene a mancare (o comunque deve essere tolto) il ripiano superiore.

Modello pannellabile: è quello che prevede la copertura dello sportellone anteriore con lamine dello stesso materiale e colore dei mobili della cucina. Sistema, questo, assai diffuso in tutti i tipi di elettrodomestici.

Interno: la cavità predisposta al lavaggio deve essere temprata per resistere agli shock termici, al calcare, alla ruggine. L'acciaio inossidabile si adatta benissimo a questa esigenza.

Stabilità: di solito non ci sono problemi, in questo senso; la presenza di "piedi" regolabili, per mettere a livello l'apparecchio, consente una perfetta stabilità. Qualche attenzione in più, se in casa ci sono bambini piccoli. Secondo la rivista francese "50 Millions De Consommateurs", il portellone anteriore e i carrelli completamente estratti tollerano, infatti, un peso massimo di circa 23 chili. Altrimenti la stabilità della macchina diventa precaria. Meglio evitare, dunque, che i bambini si seggano sulla lavastoviglie aperta (gli incidenti sono in agguato).

(Foto pag. 97: mod. Ariston)

Sicurezza elettrica: è assolutamente garantita soprattutto se, come abbiamo visto, sulla targa che identifica il modello, compare il marchio IMQ o, in caso di apparecchio di marca straniera, i corrispettivi BEAB (British Electrotecnical Approvals Board), VDE (l'equivalente tedesco), NF (francese), D (danese).

Rumore: notevolmente ridotto negli apparecchi dell'ultima generazione. Si misura, anche in questo caso, in decibel. Ci sono modelli che hanno una rumorosità che va dai 43 ai 60 decibel (e oltre).

Alimentazione con acqua calda: ormai quasi tutti i modelli possono essere alimentati direttamente con l'acqua calda. In tal modo diminuisce sensibilmente la durata del programma, con risparmio di energia (anche del 50%) e di tempo (anche 20 minuti in meno). Viene, infatti, saltata la fase di riscaldamento dell'acqua con la resistenza elettrica interna all'apparecchio. Per fare davvero economia, però, bisogna disporre di un'acqua calda poco costosa (per esempio prodotta da uno scaldabagno a gas). In questo caso alcuni tecnici consigliano di controllare che la potenza dello scaldabagno garantisca la quantità necessaria di acqua alla temperatura voluta (mai superiore, comunque, ai 65°C) e che il tubo di raccordo con la lavastoviglie sia in grado di sopportare temperature elevate.

Programmi: ormai ce ne sono per tutti i gusti e sui libretti di istruzione ne vengono segnalati molti (in alcuni casi addirittura troppi). In realtà, quelli base sono tre o quattro (con o senza prelavaggio, a caldo o a freddo), uno super per stoviglie particolarmente sporche e uno economico, per carichi ridotti o soli bicchieri (quindi più delicato e più breve). Il prelavaggio, anche a freddo, o la semplice immersione, è utile per chi non mette in funzione l'apparecchio al termine di ogni pasto, ma fa, ad esempio, un solo lavaggio a fine giornata. Questo programma non consuma, praticamente, elettricità. In linea generale si può dire che i programmi economici non fanno miracoli e che il risparmio qualche volta penalizza la qualità del lavaggio. Spesso, dicono gli esperti di "50 Millions", vengono indicati come economici programmi che non lo sono davvero (perché utilizzano pari consumo d'acqua e di elettricità). I risultati dei lavaggi economici, sostengono questi esperti, non possono essere indicativi della qualità di una lavastoviglie. Vanno bene solo se le esigenze dell'utente sono contenute (piatti davvero poco sporchi). In genere (ma conviene controllare le tabelle a pag. 100-101) per un programma di lavaggio normale vengono utilizzati dai 21 ai 24 litri di acqua, con un consumo di energia elettrica di 1,3-2 KWH e una durata media di ciclo di 60′, che arrivano quasi a 80′ se si parte dall'acqua fredda e si riducono a 46′ con una temperatura di partenza di 65°C. Con il lavaggio intensivo i consumi salgono proporzionalmente: da 2 a 2,3 KWH, da 32 a 45 litri d'acqua, con una durata di ciclo che varia dagli 80 ai 106′. La temperatura, in molti casi, arriva a 70°C. Più rapido il programma economico: si va da 35′ a 25′, persino a 18′.

Manopole e spie di controllo: per esigenze di design, le manopole tendono a scomparire, mimetizzandosi, mentre crescono, invece, le spie, che indicano, ad esempio, quando il sale rigenerante va reintegrato o quando sta finendo il brillantante. Tra le spie e i dispositivi più utili, ci sono anche quelli che interrompono l'erogazione di acqua al minimo segno di cattivo funzionamento o quelli che segnalano quando il carico è eccessivo oppure mal collocato.

Dispositivo anticalcare: è l'elemento che neutralizza la durezza dell'acqua (oggi sempre più ricca di calcio, specie nelle grandi città). Funziona per acque di media durezza, ma bisogna controllare che il sale sia in dose sufficiente. In alcuni casi il dispositivo può essere regolato in base al tipo di acqua (per conoscere il tasso di durezza basta rivolgersi al Consorzio Acque potabili della propria zona o in Comune). Quanto alla scelta del tipo di sale, tutto dipende dall'apparecchio: alcuni richiedono prodotti specifici per lavastoviglie, altri hanno un decalcificatore con rigenerazione automatica. Utile certamente la spia che segnala il livello del sale.

Filtro: va pulito e controllato con cadenza periodica. Ogni modello ha le sue esigenze (basta leggere bene il libretto di istruzioni); per alcuni vale la formula "se necessario", per altri "periodicamente", per altri ancora "a ogni lavaggio". È importante controllare la facilità di accesso al filtro. Meglio pulire periodicamente anche i bracci di lavaggio e passare un colpo di spugna sulle guarnizioni di gomma, particolarmente sensibili al grasso.

Scarico: per ridurre i rischi di fuoriuscita d'acqua, è bene collocare la lavastoviglie vicino al tubo di scarico diretto o a quello del lavandino. Alcuni costruttori hanno provveduto a un sistema di bloccaggio dell'acqua in caso di anomalie nel ciclo di lavaggio.

Resta comunque valido un consiglio di base: quello, cioè, di valutare sempre bene le proprie esigenze, prima di procedere all'acquisto. Una volta fatta la scelta, rimane fondamentale leggere attentamente il libretto di istruzioni. Il problema, infatti, non è tanto di avere una macchina generosa quanto a prestazioni ed economica nei consumi, quanto di saperla usare a pieno regime. Molti elettrodomestici sofisticatissimi vengono utilizzati assai meno delle loro effettive potenzialità.

Vitalba Paesano

IL CAMPARINO, A MILANO

Un diminutivo affettuoso per un Caffè diventato celebre grazie all'inventiva di un'intera famiglia, quella dei Campari, che, una generazione dopo l'altra, hanno creato Bitter e Cordial, tuttora richiestissimi

Uno degli ingressi del famoso "Camparino", visto dall'interno della Galleria Vittorio Emanuele

La storia del "Camparino" è la storia stessa di Milano. Nel Bar-Caffè più famoso di piazza Duomo si ritrova l'operosa attività dei milanesi e di chi milanese non è. Un fervore e un impegno che portano, da sempre, a ideali e imprese internazionali. Il mondo culturale, artistico e mondano, l'élite imprenditoriale dell'editoria e della grande industria hanno trovato in questo locale un rifugio sicuro per le dispute, i conversari, per un drink da bere assai spesso in compagnia.
Situato in piazza Duomo, all'angolo della Galleria, il "Camparino" è un simbolo importante della città, un "classico" destinato a durare. Gli altri Caffè letterari sono scomparsi tutti oppure si sono trasformati in ristoranti eleganti. Tra i primi c'è il "Caffè Martini", per esempio, famosissimo nell'Ottocento, e citatissimo in tutte le guide e i libri di viaggio dell'epoca, che era all'angolo della Corsia del Giardino e la contrada di San Giovanni alle Case Rotte, a due passi dalla Scala. Altri Caffè, molto frequentati, erano: il "Demetrio", il "Cambiasi", il "Caffè dei Greci", il "Do colonn", il "Caffè dei Servi", lo "Gnocchi", il "Borsinari", il "Caffè Hagy". Quest'ultimo locale, chiuso verso il 1928, era di sicuro il più famoso anche per la sua tradizione culturale dovuta alla presenza, nelle sue sale, di uomini illustri come Cesare Correnti, Carlo Cattaneo, Ugo Tarchetti, Emilio Praga, Arrigo Boito, Carlo Dossi e il milanesissimo Gustavo Botta.
Un cenno a parte merita il "Caffè dell'Accademia", anch'esso scomparso, dove si sottoscrisse l'atto di nascita del sodalizio culturale che, a Milano, prese il nome di Famiglia Artistica.
Di alcuni caffè culturali, tuttavia, rimane traccia nei nomi di esercizi che continuano in maniera più moderna la loro attività. È il caso del "Cova" di via Montenapoleone o del "Biffi-pasticceria", in corso Magenta. Il "Camparino", invece, è rimasto e sopravvive, ancor pieno di fascino e di suggestione per la clientela, ma anche per gli stessi titolari (prima la famiglia Campari e oggi Guglielmo Miani, uno di "quelli che hanno fatto grande Milano"). La storia di questo locale, dicevamo, si mescola a quella dei personaggi, più o meno famosi, che lo hanno frequentato.
"Mi sunt nassù in Galeria", così Davide Campari ripeteva spesso con orgoglio. Lui in Galleria ci era nato davvero, il 29 ottobre 1867, nel piccolo appartamento sopra i locali dell'esercizio pubblico che il padre aveva rilevato e aperto, come ristorante, a destra della Galleria e come bar a sinistra.

Quanti vetri in frantumi!

La Galleria era stata inaugurata appena quindici giorni prima, destinata, ben presto, a diventare il "salotto" di Milano. Un vecchio frequentatore del "Campari" aveva registrato esattamente 87 rotture di vetri da parte dei dimostranti politici che facevano continue scorribande in Galleria. Il "Campari" divenne, per entità dei danni e risonanza degli avvenimenti, la vera vittima della politica sobillatrice dei dimostranti di quegli anni, che lasciavano il segno del loro passaggio a suon di bastoni e aguzze pietre di selciato. Viene anzi fatto notare nelle cronache politiche dell'epoca che *"la storia di queste rotture di vetri del 'Camparino' è un po' la storia della vita milanese dei cinquant'anni che precedettero il fascismo"*. Non si possono, dunque, ricordare i tempi in cui Milano si dava convegno in Galleria, senza parlare di Davide Campari e dei suoi clienti. Sfogliando il libro "Cent'anni" di Giuseppe Rovani, pubblicato nel 1858, si rianima per un momento l'angolo della Galleria: *"A metà giornata, all'ora dell'aperitivo, una gran folla di milanesi e forestieri: uomini d'affari, provinciali, viaggiatori, giornalisti, artisti, mondane, cantanti, vagabondi, tipi strani e bizzarri, gente seria e gente buffa, si dà convegno in quell'angolo dei portici che sta fra piazza del Duomo e la Galleria"*. Proprio qui Gaspare Campari istituì, all'inizio, la sua "mescita", dove si consumavano in piedi vermut, bitter, aperitivi, giunti dal vicino Piemonte. Nato a Cassolnuovo di Vigevano, Gaspare Campari, appena compiuti gli studi, si era trasferito a Torino, dove era riuscito a fare tirocinio nella famosa "Bottiglieria Bass". Qui aveva conosciuto e imparato a preparare le specialità torinesi e, in particolare, un prodotto caratteristico che ancora oggi conserva lo stesso nome: il vermut. Suoi compagni erano giovani destinati a diventare famosi, come quel tale Aragno, che andrà a Roma e lancerà con il suo nome il Caffè più storico della tradizione letteraria e politica italiana, e Martini, che insieme al suo socio Rossi, garantirà nuovi traguardi al vermut torinese. Dopo un grave lutto di famiglia, nel 1860, Campari si trasferisce rapidamente a Novara, proprio per dimenticare di avere appena perso moglie e due figlie. Apre il "Caffè dell'Amicizia" e si risposa con la milanese Letizia Galli. Sarà lei, probabilmente, a spingerlo a Milano. Venduto, infatti, il "Caffè dell'Amicizia", Campari apre un nuovo locale in piazza Duomo, sotto un antico portico coperto, detto dei Figini.
Con la costruzione della Galleria, si assicura gli angoli della nuova strada, con una piccola abitazione sopra il negozio. Lì nasce, appunto, Davide.
Dopo qualche anno, arriva Guido. Mentre la moglie Letizia rimane in negozio, Gaspare compie continue ricerche nel campo delle liquorerie. Vuole scoprire una bevanda alcolica assolutamente italiana: nasce, così, il Bitter Campari. Morto Gaspare, Letizia prende in mano le redini dell'azienda e manda i figli a completare gli studi in Svizzera. Davide si reca anche in Francia, per seguire da vicino la fabbricazione dei distillati e dei liquori francesi, molto in voga a quell'epoca. Lavora come operaio e, al rientro a Milano, lascia alla madre la gestione dei negozi e, sulle orme del padre, inventa qualcosa di nuovo. Riduce il grado alcolico del Bitter e lo serve al selz: inventa il Cordial Campari, ma sposa, nel contempo, anche le nuove ideologie pubblicitarie. È in quell'epoca che appaiono sui muri di Milano i suoi manifesti (diventati oggi testi storici), realizzati da grandi talenti come Tallone, Cappiello, Sacchetti, Pomi, Dudovic, Depero, Laskov. Ed è proprio la pubblicità ad assicurare a Campari i primi notevoli successi di vendita. Nel Caffè in Galleria, intanto, si passa dagli appuntamenti del mezzogiorno a quelli della sera.

Anche Verdi e Puccini bevevano qui

Al "Camparino" illustri personaggi, in cilindro grigio e abito scuro, sostano per l'aperitivo. Si vedono divise di alti ufficiali, ministri, deputati, aristocratici, artisti alla moda. Ci sono anche Verdi, Boito, Zanardelli, Greppi, Cavallotti. Tutti sorseggiano Bitter alla maniera che compare sui manifesti e nelle vignette del "Corriere della Sera". Alla storia e ai personaggi del "Camparino" si collega un avvenimento insolito, legato al poeta, giornalista, uomo politico Felice Cavallotti, che scrisse una strofa sul primo tavolino a fianco della porta verso il duomo, proprio il giorno prima di recarsi a Roma, dove sarebbe morto durante un duello (il trentatreesimo!) per motivi politici.
Ma i ricordi legati a questo locale sembra-

Guglielmo Miani è l'attuale titolare del locale che adesso si chiama "Camparino Caffè Miani"

no trasformarsi, spesso, in leggenda. Guido Campari, che diresse il Caffè, raccontava che anche il re Umberto I gustò più volte il Bitter al banco del negozio. E lo stesso fece pure Edoardo VII, re d'Inghilterra. Dopo la morte di Cavallotti e l'assassinio di Umberto I si diceva che davanti a un Bitter o a un Cordial Campari anche le differenze sociali sparivano.
Fra i frequentatori abituali del locale c'erano anche Luigi Illica, Giuseppe Giacosa, Giacomo Puccini, e famosi giornalisti dell'epoca, come Torelli-Viollier, Leone Fortis, Carlo Romussi. (Si racconta che Illica avesse una fiducia cieca in Guido Campari e che gli affidasse addirittura la contabilità del suo patrimonio personale).
In quegli anni, al centro del locale, campeggiava una statua dello scultore Giovanni Spertini: si trattava del "L'Angiolin" e si diceva che portasse fortuna anche soltanto a guardarlo. Si riteneva, soprattutto, che nel cestello di questa statua fossero stati depositati tanti segreti messaggi d'amore. Adesso "L'Angiolin" si trova presso l'azienda Campari.
Nei primi del '900 il Caffè subisce importanti ampliamenti: si aggiungono sale al piano di sopra, per un servizio anche di ristorante assai raffinato. Qui si organizzano i pranzi da favola di Giulio Ricordi per i suoi protetti e si ricordano i tempi gloriosi (anche se poveri) in cui Giacomo Puccini, che viveva a quei tempi a Milano in assoluta indigenza, sfoderava, durante i pranzi con l'editore, un fascino certamente superiore agli abiti modesti che ancora indossava a quell'epoca.

Un aperitivo che sa di cultura

Il "dopo Scala" aveva una sua tradizione, in quegli anni. Chi si recava al "Savini", chi al "Martini", chi, invece, preferiva una breve sosta alla "buvette" del "Campari". Con l'apertura del ristorante, al piano superiore, si scatenò la concorrenza con gli altri già affermati locali, aperti fino a tardi, per le cene tipiche del dopo-teatro. Ma fu sicuramente il Bar-Caffè a rimanere il più attivo e frequentato nel tempo.
Il suo rinnovamento, progettato nel 1925, fu realizzato da Eugenio Quarti, arredatore, in collaborazione con un artigiano del ferro battuto, Alessandro Mazzucotelli. Per il decoro musivo delle pareti intervenne il pittore Angelo d'Andrea.
Pareti e arredi risplendono tuttora in un raro Liberty, con motivi legati al "déco" austriaco. Accanto convive la solidità dei banchi di mescita e la raffinatezza della decorazione a mosaico sulle pareti, che riprende l'immagine di un bersò con piante rampicanti fiorite e stilizzate, che sembrano risentire di un deciso influsso della pittura di Klimt, il grande pittore austriaco del simbolismo Liberty.
Sono tanti gli studiosi, i curiosi, i giovani artisti che si recano ancora oggi al "Camparino" per ammirare questi esempi di *art nouveau*, nata e affermatasi a cavallo dei due secoli, proprio come il "Campari".
Segreti rimangono, invece, i preziosi ricettari del liquorista Gaspare Campari, i cui prodotti sono diventati di dominio pubblico solo dopo l'avvento dell'industria che porta il suo stesso nome.
Al "Camparino", oggi, vigila il nuovo titolare, Guglielmo Miani, che ha chiamato il suo locale "Caffè Miani", senza per questo togliere qualcosa all'antica e gloriosa insegna. Al "Camparino Caffè Miani" si beve uno dei migliori caffè milanesi, si gustano i vini dell'aperitivo secondo le abitudini di tutto il mondo, dal Porto al Madera, allo Sherry, al Marsala. Non mancano, naturalmente, Spumante e Champagne, ma è sempre l'aperitivo della casa il più richiesto dai clienti. Forse anche perché è così facile dire: *"Mi dia un Bitter"*.

Enrico Guagnini

Servizio fotografico di Gianni Renna

Lo specchio del banco mescita, all'interno del locale, e, a destra, preziosi motivi Liberty che rappresentano un bersò con piante rampicanti e fiori

PIETROBURGO STORY

Lo sfarzo della corte degli Zar rivive come un tempo nei capolavori dell'arte orafa provenienti direttamente dall'Ermitage di Leningrado e proposti in mostra a Lugano, fino a novembre

Sì, d'accordo, non è esattamente la stessa cosa: là, all'Ermitage di Leningrado, già Pietroburgo, già Pietrogrado, la più settentrionale delle grandi metropoli del mondo, residenza ufficiale degli Zar, simbolo della politica protesa verso l'Europa di Pietro il Grande, gli ori e gli argenti esposti sono più di diecimila. Un quantitativo da capogiro. Qui, a Lugano, i pezzi in mostra sono molto meno numerosi, "appena" centosessanta. Oggetti utili per la casa e altri che proprio utili non sono. Tutti hanno in comune la bellezza. Rappresentano secoli di arte orafa europea. Gli esperti trovano qui ampio materiale di studio; i profani, amatori del bello, possono perdersi in ammirata contemplazione. La mostra è allestita in alcune sale della Villa Favorita, a Castagnola di Lugano, una dimora che ospita fra l'altro, permanentemente, una ricchissima collezione privata di pittura di proprietà del barone Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza. È una raccolta, messa insieme da due generazioni di questa famiglia, che comprende opere di Duccio da Boninsegna, Piero della Francesca, Raffaello, Rembrandt, Rubens, Cranach, Velasquez, Goya, Murillo e altri illustri pittori.
Si accede alla villa da un cancello signorile, si passa lungo un viale fiancheggiato da cipressi "alti e schietti". A destra sciaborda il lago Ceresio, a sinistra va e viene il traffico che, per fortuna, non si vede e si sente appena. Al di là del lago si erge, maestoso e quasi incredibile, il massiccio Monte San Salvatore. Sull'acqua, veleggiano lievi colorati "wind-surf".
Tutto sembra predisposto per creare un'aria da vacanza. Uscendo dalla mostra, si potrà forse indugiare un po' sotto gli alberi secolari, godere il panorama e i fiori che qui, come in ogni angolo della Svizzera, danno un tocco di garbo al paese. Ma attenzione, un cartello avverte che siamo in una dimora privata e, fra le righe, raccomanda discrezione...
Non è la prima volta che questa villa ospita mostre che permettono di godere di capolavori altrimenti difficili o impossibili da vedere. Anche adesso (e fino al 10 ottobre) è in corso contemporaneamente una mostra di opere di Francisco Goya, provenienti da collezioni private spagnole generalmente non accessibili al pubblico. Quanto agli ori e argenti dell'Ermitage (definizione forse un po' riduttiva visto appunto, che non sono tutti) dobbiamo il privilegio di poterli ammirare a uno scambio culturale proposto dalle autorità russe al barone luganese: mentre a Lugano sono visibili i centosessanta capolavori provenienti da Leningrado, a Mosca e a Leningrado sono invece esposti i pezzi della collezione privata Thyssen-Bornemisza.
Osservando gli oggetti in mostra, si può immaginare che per i curatori non sia stato del tutto facile scegliere. Il criterio? Tracciare una piccola storia dell'arte orafa e dare un quadro di quello che poteva essere lo sfarzo della corte imperiale russa dal XVII secolo agli inizi del nostro. La parte che riguarda gli orafi russi comprende una settantina di oggetti. Fra questi, vi sono piastrine provenienti da un diadema e pendenti in oro e smalto che risalgono addirittura al XII secolo. Sono i pezzi più antichi, ma non facevano parte del tesoro di corte. L'Ermitage, infatti, è divenuto, dopo la Rivoluzione d'Ottobre, il museo che ha raccolto tutte le collezioni private della Russia e anche molti reperti archeologici come questi. Gli altri pezzi, una novantina, provengono dalle botteghe orafe d'Inghilterra, Francia e Germania; alcuni sono italiani e altri spagnoli.
Per forza di cose, sono assenti, dalla mostra di Lugano, i pezzi russi più sensazionali quali, per esempio, la tomba d'argento del principe Aleksandr Nevskij, del peso di una tonnellata e mezza, uno dei capolavori più celebri custoditi presso l'Ermitage. Fra gli esemplari esposti, ci sono, invece, alcune icone, tipicamente "russe", e poi coppe dell'amicizia, "attingitoi", tazze col manico, fatte apposta per bere insieme. Ogni pezzo ha naturalmente una sua storia e una sua dedica. Con l'ausilio del catalogo, indispensabile per capire gli oggetti esposti, se ne può scoprire lo scopo e la destinazione. Davvero notevoli sono anche certe tabacchiere incrostate di brillanti e pietre preziose. Originalissimo e "moderno" il boccale in argento dorato, rivestito da 69 monete d'oro e coronato da un manico formato da un mazzo di spighe, eseguito a Pietroburgo nel 1789. All'Ermitage le opere degli orafi russi sono sistemate in una sezione a parte dedicata alla storia nazionale. Alla mostra di Lugano, invece, compaiono insieme alle opere degli orafi francesi, tedeschi e inglesi. Tranne che per pochi casi, è difficile per chi non se ne intende distinguere le une dalle altre. Prima di essere ordinate in un museo, del resto, erano state raccolte proprio così, alla rinfusa, senza un particolare criterio. Convivevano fianco a fianco

"Plat de ménage", Augustin Courtauld, Londra, 1741-1742: poche indicazioni, accanto a un oggetto che, per valore e preziosità di cesello, è unico

Acquamanile con bacile; in argento dorato (1764), è appartenuto a un vero principe imperiale

Davvero stupenda, questa brocca realizzata a Norimberga, in cristallo d'inizio XIV secolo

nelle collezioni private degli Zar, che via via si arricchivano di pezzi nuovi. Erano pezzi tramandati di generazione in generazione, provenienti da donazioni, eredità, acquistati durante viaggi o commissionati a orafi famosi.
Ai tempi dell'imperatrice Caterina II tutti questi oggetti erano custoditi in una sala particolare che si trovava proprio accanto a quella del trono. Quando l'imperatrice voleva fare un dono, non aveva che l'imbarazzo della scelta. Verso il 1850 fu allestita a palazzo una specie di mostra permanente e c'era un inventario degli oggetti e un addetto alla loro cura.
Le tabacchiere, alcuni gioielli, gli orologi da tasca e un paio di necessaire sono fra gli oggetti più incantevoli della mostra nella quale, però, anche gli appassionati di argenteria possono trovare opere notevoli. Ci sono centri da tavola, piatti, boccali, teiere di fattura soprattutto inglese, francese e germanica. Si apprende che Caterina II aveva disposto che le residenze dei luogotenenti delle città sedi di governatorato fossero dotate di servizi da tavola adeguati al loro rango, piatti e vasellame come quelli che qui vediamo, adatti anche a Sua Altezza Imperiale la quale, quando andava in visita in quelle città, non era costretta a farsi precedere dai propri servizi nel timore di dover mangiare in piatti poco adatti.
Come si vede, anche gli oggetti hanno una loro storia e quelli in esposizione qui a Lugano di storia ne hanno veduta molta.

Manuela Lazzara

Per visitare la mostra
Ori e Argenti dall'Ermitage

La mostra ha luogo a Lugano, Villa Favorita, località Castagnola telefono (091) 521741, fino al 2 novembre 1986 –
orario continuato dalle 10 alle 17 – chiuso il lunedì –
Prezzo del biglietto: Lire 10.000 o Frsv 12.
Studenti (con documento) e ragazzi dai 7 ai 17 anni, o gruppi prenotati in anticipo: Lire 7.000 o Frsv 8.
Lugano è comodamente raggiungibile con il treno. In automobile, via Chiasso.
La Villa non dispone di parcheggio. Pertanto a chi arriva in macchina, si consiglia di utilizzare l'autobus n. 2, fermata Villa Favorita oppure il battello spola (parcheggio presso l'area dietro il padiglione Conza). Il battello parte dall'Hotel Excelsior.
Il catalogo è edito da Electa International, Milano, in vendita alla mostra e, dopo la sua chiusura, nelle librerie.

Tabacchiera in smalto e lacca del 1760: una delle tante, preziosissime, esposte alla mostra

Una fusione in purissimo argento per un ricco samovar vagamente rococò, di origine britannica

(Illustrazioni dal Catalogo Electa International)

GIOVANNI NUVOLETTI

Conversatore amabile, scrittore ricercato, presiede l'Accademia Italiana della Cucina e si occupa di salvaguardare le tradizioni culinarie del nostro paese. Nella vita come a tavola per lui contano semplicità e buon senso

Incontrare Giovanni Nuvoletti è innanzitutto incontrare un signore estremamente gentile. Un antico signore, nel senso più rispettoso del termine, che ha il gusto della conversazione e la lealtà di riconoscere che, spesso, gli capita di monopolizzarla. È incontrare anche un signore che al piacere della conversazione unisce quello dello scrivere. È il noto autore, infatti, di gradevoli romanzi le cui storie, ambientate a Mantova (città dove è nato), sono lo spaccato preciso e consapevole del modo di vivere in provincia "ieri", descritto con la sensibilità necessaria per ravvisarne vizi e virtù. È il "presentatore" disincantato di piccoli libri nei quali si tesse "l'elogio della cravatta" oppure si richiama perentoriamente l'attenzione su un accessorio basilare, "Signori, le scarpe!".
Giovanni Nuvoletti, spirito eclettico, è anche un esperto di costume e si è occupato di teatro e di cinema. Ha conosciuto e conosce poeti, artisti e scrittori. È un uomo di dotte citazioni che ricorda Gabriele d'Annunzio mentre declamava, per lui bambino, i versi struggenti del Poema Paradisiaco. È un uomo che vive immerso nell'attualità del suo tempo, ma con un senso critico che gli fa deprecare, ad esempio, il chiasso e le luci ostentate di alcune dirette in TV.
Questo signore assurto agli onori della cronaca per il suo estro, i suoi scritti, le sue parentele importanti, non è, però, soltanto un uomo di mondo (uomo di mondo lo è senz'altro, perché ne conosce usi e costumi, perché è stato educato ad affrontare nel modo giusto i momenti previsti e imprevisti di una giornata). Egli, però, è soprattutto un signore di profondi affetti familiari, un uomo che confessa con semplicità l'amore grande che porta a sua moglie ("i primi quarant'anni della mia vita li considero persi perché lei non c'era"); che rivela il culto per la memoria dei genitori ("tanto divisi nella vita quanto uniti nell'affetto per me"); che assolve con responsabilità gli incarichi che la sua competenza e il suo prestigio gli comportano, tra cui quello di essere anche il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.

Quando è nata esattamente l'Accademia Italiana della Cucina?

"Nel 1953, quando Orio Vergani, principe dei giornalisti e acclamato scrittore, ma anche poeta della vita, denunciò: 'la cucina italiana sta morendo'. E intorno a lui, a Milano prima e poi prestissimo in tutta Italia in un processo a catena, si sono uniti quelli che noi chiamiamo i fondatori dell'Accademia".

Chi erano?

"Rappresentavano l'élite del mondo culturale, produttivo e sociale dell'Italia di allora. Ricordo, Edoardo Visconti di Modrone, Ernesto Donà delle Rose, Arnoldo Mondadori, Gianni Mazzocchi editore geniale che mise addirittura a disposizione la sua casa di Via Borgonuovo a Milano come prima sede della segreteria, e ancora, Dino Buzzati Traverso, Luigi Bertett, Cesare Chiodi, Dino Villani, Aldo Passante, Arturo Orvieto e tanti, tanti altri ancora, tutti, per lo più, assai noti".

Come lavora l'Accademia?

"La sua attività, attraverso delegazioni nazionali e internazionali, è tesa alla difesa di una buona tavola fedele al passato e aperta alle trasformazioni, ma non gratuite e arbitrarie, suggerite, insomma, dall'evoluzione 'tout court'.
Oggi l'Accademia conta circa 3.000 iscritti e 106 delegazioni nazionali e altre 35 sparse un po' ovunque nel mondo. Lavoriamo sempre in stretta collaborazione con le autorità locali. All'estero i nostri ambasciatori sono, in genere, presidenti o membri onorari dell'associazione".

Qual è stato uno dei vostri interventi più importanti?

"Siamo ancora impegnati, in Italia e all'estero, in una crociata per la difesa del nostro vino dall' 'onta del metanolo' e dalla interessata campagna denigratoria dei nostri concorrenti alla quale abbiamo assistito negli ultimi tempi".

Quale iniziativa dell'Accademia ha avuto più seguito?

"L'Accademia si può vantare di aver dato vita sin dalla nascita a un utile e onestissimo servizio pubblico, come le prime guide a ristoranti e trattorie elencate secondo una rigida selezione di qualità. (Esempio oggi notoriamente seguito su vastissima scala). Poi svolgiamo una capillare attività di controllo, di consiglio, di critica, ma anche d'incoraggiamento sull'attività ristorativa italiana con una nostra presenza sempre più assidua nei locali pubblici, svincolata, naturalmente, da qualsiasi interesse personale. Usciamo periodicamente con importanti studi e relazioni storiche su cibi, menù, alimenti, gastronomie. Ogni due anni, esclusivamente a nostre spese (proprio per rimanere svincolati da pericolosi personalismi), teniamo nelle principali città, convegni internazionali sui grandi temi gastronomici".

Alla salvaguardia della tradizione gastronomica va unita quella del concetto di tavola familiare. Quanti celebrano ancora oggi, secondo lei, questo rito?

"Ci sarebbero da muovere mille rimproveri a coloro che hanno disatteso a questo rito. La tavola familiare di ieri, come quella conviviale, esprimeva il culto dei valori affettivi e del più civile dei piaceri: la buona conversazione. Fortunatamente la tavola familiare della mia casa è ancora un rito denso di golosità, ma prima di tutto una celebrazione sicura e solenne dei nostri affetti".

E la tavola di quando era ragazzo? Quali profumi? Quali sapori?

"È un misto molto curioso di pasti raffinati consumati nei grand hotel di un tempo e di piatti molto semplici consumati nella mia casa di campagna. In famiglia alitava, in ciascuno di noi, una comune passione gastronomica".

Quali i ricordi incancellabili di questo passato gastronomico?

"I viaggi. Mia madre, quando decideva che le mancava l'effluvio del sapore delle trenette col pesto e del caciucco, dopo imponenti preparativi di auto e bagagli, partiva portandomi con sé per raggiungere due trattorie genovesi di Sottoripa in perenne lotta tra loro per il primato della bontà di quei piatti famosi. Con mio padre, la trasferta era un'altra. Il nostro traguardo era la tavola del Bonvecchiati in Bacino Orseolo a Venezia, posto di insuperabili leccornie dai quasi esotici sapori. Ricordi davvero indimenticabili".

E i pranzi che descrive nei suoi libri?

"Sono ricordi precisissimi di scene viste a casa mia. È uno dei pranzi di mio padre quello che ho descritto in 'Un adulterio mantovano': *'agnoli in brodo, scipà di manzo, coda e cappone,...'*. È quasi un suo ritratto. Egli amava moltissimo la buona tavola".

Che cosa rimprovera al modo di mangiare d'oggi?

"Premesso che le critiche sono valide solo quando mosse d'amore, deploro che un male del secolo devastante come la fretta corroda e dissolva il bene di una tavola che non può fare a meno, oltre che del talento, della pazienza con cui va servita e consumata".

Che cosa non sopporta a tavola?

"Sono un uomo immerso nel presente anche se carico di passato, quindi conosco e sopporto, anche se malissimo, l'arrivo del peggiore degli estranei: lo squillo inesorabile del telefono".

Quali sono i cibi che ama?

"Ho avuto la possibilità di seguire le evoluzioni più ricche e sofisticate della gastronomia e sono da tempo approdato sulle spiagge sicure della semplicità. Mettendo in gerarchia i cibi a cui rinuncerei con maggior fatica dico senza esitazioni: pane, vino, uova e olio d'oliva".

E quali cibi non ama?

"Confesso che mi è abbastanza difficile ricordare qualcosa che non amo. Mi offende il gratuito, l'arbitrario, il pretenzioso, in cucina e nella vita".

Chi si occupa della sua cucina?

"Mia moglie, che ha il dono di fare bene tutto quello che fa. Abbiamo avuto un andirivieni di cuochi, anche eccellenti, ma è sempre grazie al suo intervento costante che il livello viene mantenuto. Del resto, fa parte dell'educazione aver cura dei menù che verranno serviti. Anche mio cognato, Gianni Agnelli, ogni giorno spende venti minuti del suo calcolatissimo tempo alla compilazione, col cuoco, di un menù sempre più raffinatamente semplice che corrisponde ai suoi gusti di Gourmand geniale, ma anche a quelli, prevedibili, dei suoi ospiti del giorno".

E lei, davanti ai fornelli...?

"Assolutamente incapace. Sono dispersivo e distratto. Bastano un suono, un colore, l'attrattiva di una possibile conversazione a divagarmi. In compenso mia moglie – che considero un genio creativo in ogni campo, compreso quello gastronomico – non sa fare a meno del mio consiglio prima e della mia critica dopo".

Perché si dice che gli innamorati perdano l'appetito?

"Non vedo (se non nei momenti di crisi tragiche) come l'amore, quando è corrisposto, possa essere goduto in pieno senza essere nutrito".

Clelia d'Onofrio

BUDINO DI CIOCCOLATO
di Giovanni Nuvoletti

Sciogliere sei soldi di cioccolato (da valutare in circa un etto) in una libbra di latte, da far bollire e lasciar raffreddare. Aggiungere otto tuorli d'uovo sbattuti con sei once di zucchero e quattro albumi montati a neve. Volendo, unire un bicchierino di cognac o di nocino. Versare in uno stampo ricoperto di zucchero caramellato e cuocere a bagnomaria. Ricetta del 1800: si ricorda che una libbra equivale a 396 grammi e un'oncia a 33 grammi.
Ricetta classica della cucina mantovana ricavata da un quaderno di cucina della mia famiglia, della metà dell'Ottocento, che raccoglie, scritte a mano, le ricette di casa in uso quasi corrente, in tempi molto risparmiosi, ovvero sparagnini, ma di grande appetito e che ho passata a Cia Eramo per il suo libro "La Cucina Mantovana" da me presentato.

Foto di Giovanna Nuvoletti - Grazia Neri

Raffinato intenditore di cibi, Nuvoletti dichiara di essere, in cucina, distratto e dispersivo

l'acciaio

è soprattutto pratico

Dicono che le cuoche abilissime sono come i grandi fotografi, che riescono a fare foto meravigliose (addirittura "storiche") con una macchina fotografica di modello antiquato, magari rappezzata qua e là addirittura con lo scotch. Allo stesso modo, queste cuoche, ormai introvabili, cucinano un pranzo superlativo utilizzando un solo tipo di pentola, il tutto anche a tempo di record. Favole, fantascienza? Non necessariamente. La realtà è che noi comuni mortali, che abbiamo come dote unica la diligenza e la volontà di "far bene", dobbiamo stamparci in mente che ogni tipo di cottura esige – anzi pretende – una pentola adatta, sia per forma e dimensione, sia soprattutto per il materiale di cui è fatta. Ogni recipiente, infatti, utilizza in modo personale il calore che gli viene dal fornello e ciò dipende ovviamente dal materiale che ne forma la struttura, e che ne fa – ad arte – un buono o cattivo conduttore di calore. Il fine è di consegnarci, a cottura ultimata, un arrosto o un fritto o un bollito perfetti, portati a termine secondo i crismi della più rigorosa "alta cucina", che, ben lungi dall'essere un fatto di élite, è solamente una questione di sensibilità e di intelligenza culinaria.

E veniamo, quindi, all'acciaio, fidatissimo, materiale per recipienti da cottura, molto acquistato sia da chi mette su casa per la prima volta e non vuole complicazioni, sia da chi ha già una esperienza di ménage e appunto per questo sa quanto sia limitato il tempo da dedicare alla cucina, e non vuole, quindi, perderne dell'altro, piegandosi ai capricci "caratteriali" di materiali meno pratici e meno alla mano. Perché – con una punta ben nascosta di nostalgia – dobbiamo riconoscere che le batterie in acciaio hanno soppiantato completamente quelle classiche in alluminio che per anni e anni – e se siamo state bambine attente e osservatrici ce lo ricorderemo – sono state l'unico e incontrastato materiale per tutte le cotture.
Perché questo cambiamento di direzione, vissuto così coralmente e con tanta fermezza dalle donne di casa? Le ragioni sono diverse, pratiche ed estetiche insieme. Senza – ovviamente – perdere di vista i risultati di cottura.
L'estetica è lampante: l'acciaio richiede una minima cura perché ritorna con facilità terso, splendente, al punto da sembrare appena uscito dal negozio (diversamente dall'aspetto consunto e deprimente delle batterie in alluminio, anche usate da poco...). La praticità pure: il pentolame in acciaio ha per costituzione un fondo pesantissimo, che il fabbricante nel suo linguaggio tecnico chiama termoradiante, e incapsulato interamente in acciaio inox. Questa particolarità pare sia preziosa perché diffonde uniformemente il calore all'interno dell'elemento di cottura, consentendo di cucinare a fiamma bassa e soprattutto con pochissimi (o addirittura senza) grassi o condimenti. Così, sulla base di queste qualità fondamentali, la donna di casa attenta anche al "design" degli oggetti che vuole nella sua cucina, ha scoperto, per esempio, BARAZZONI, casa ben nota per la ricercatezza della linea del suo pentolame, abbondantemente riconosciuta da numerosi premi nazionali e internazionali, tra cui anche il prestigioso "Compasso d'oro" del 1979. Il tutto non disgiunto ovviamente dalla qualità del materiale e da validissimi metodi di lavorazione. La linea *Tummy*, illustrata in queste pagine, con la caratteristica forma panciuta, ha imposto una vera mutazione formale al mercato italiano del settore, dal 1971 a oggi. Splendida anche sul piano pratico è la satinatura esterna, totale o a fasce, che facilita la conservazione di un aspetto nitido senza segni o graffi. I manici sono interamente in acciaio inox tondo; quelli lunghi sono in lastra d'acciaio con fori di scarico d'acqua e di raffreddamento: perciò niente strutture complicate, che alla lunga si rivelano depositi di sedimenti, niente manici in plastica, che anche se comodi da impugnare tendono a bruciacchiare facilmente e a "ballonzolare" dopo un uso prolungato (oltre a non sopportare la lavastoviglie). I coperchi, poi, sono costruiti in modo da inserirsi nell'elemento di cottura, per una maggior tenuta del calore. Conclude la serie *Tummy* una pentola davvero "speciale": *Selvaggia*. Speciale per la forma che lascia intendere prestazioni multiple, speciale per la griglia che consente di cuocere carne e pesce senza condimento.

tutto quello che vorreste sapere sulle pentole (e loro cotture)

il successo di un piatto (è bene ricordarlo) è legato a elementi importanti come il materiale e la qualità del recipiente in cui il cibo viene cotto

A cura di Wanda Passadore – Foto di Gianni Baini – Grafica di Flavio Guberti

un fritto così
ve lo permette anche il medico

Ha fatto molta strada, la tradizionale padella nera di ferro, madre di tutti i fritti dolci e salati, per decenni regina incontrastata del settore-fritture. Poi medici e dietologi hanno cominciato a minare alle basi il suo predominio in cucina, attribuendo ai fritti una serie di nequizie ai danni del nostro organismo. Così... via la padella, ma via anche il piacere un po' peccaminoso del fritto, i bei cumuli di patate a fiammifero ancora bollenti, i calamaretti che nell'olio si arricciano come fiori fragranti di promesse, le "milanesi" con la loro bella impanatura spessa come vuole la tradizione, ma asciutta e croccante da far venire l'acquolina in bocca... A questo lagrimevole revival del piacere perduto, c'è chi ha detto alt. La TEFAL, per esempio, ha proposto una serie di friggitrici elettriche che in un colpo solo hanno eliminato tutti gli inconvenienti collaterali che riducevano il fritto a una operazione faticosa, piena di schizzi, di odori penetranti e malvagiamente persistenti, di olio o troppo caldo o non ancora caldo abbastanza, perciò di imprevisti non da poco sulla riuscita finale del tanto agognato fritto. Queste friggitrici funzionano a coperchio ermeticamente chiuso, evitando così sia il pericolo di spruzzi bollenti sia la fuoriuscita del famigerato "odor di fritto" che, come una diva del cinema muto, si attacca alle tende, alla carta da parati, alle pareti e qui ristagna.

Importantissima – soprattutto per l'obiettivo-salute – è la temperatura dell'olio che, mantenuta sempre costante e a punto, regala fritti croccanti, ma anche leggeri perché non intrisi d'unto. E poi, si sa che friggendo in olio abbondante, con l'alimento addirittura "a bagno" nell'olio bollente, il cibo, a differenza di quanto si possa pensare, ne esce frittissimo, ma asciutto, non intriso, debitamente croccante senza avere assorbito olio. È questo il principale segreto del successo di tali friggitrici. TEFAL realizza una vasta gamma di modelli fra i quali abbiamo scelto: la *Minifriggitrice* (visibile a sinistra), maneggevole, perfetta per la improvvisa voglia di patatine, che accoglie nel suo cestello, e di cui blocca ogni velleità... odorosa grazie a un efficientissimo filtro antiodore inserito nel coperchio. Il tutto in tempi brevi. Più grande, e più perfezionata, anche se sulla stessa base di principi, è la *Friggitrice Plus* (in alto): con questa basta rispettare alcune regole d'oro per ottenere ottimi risultati: utilizzare un olio adatto (di semi di arachidi), asciugare o infarinare gli elementi da friggere per non procurare all'olio, già "a punto", dei brutali sbalzi di temperatura, friggere solo quando la spia luminosa si è spenta (indice che l'olio è pronto) e non sovraccaricare troppo il cestello (meglio, infatti, fare due fritture successive che una sola traboccante e malriuscita): alla fine eccoci in possesso di un fritto succulento perché preparato assolutamente a regola d'arte e a prova di salute. Conclude la serie la *Super Friggitrice* (in basso a destra), che ha come slogan "finalmente un fritto intelligente", e tutta una serie di utili "optional": il cestello che sale e scende per immergere e sollevare il fritto, un oblò per sorvegliare la cottura, e un timer che con un segnale sonoro indica la fine della operazione.Per chi è golosissimo tutte queste innovazioni indicano principalmente la fine delle proibizioni. E... Via con il fritto!

un sogno dietetico:
cuocere senza grassi

Quando si dice "cottura dietetica" cioè senz'acqua e senza grassi, il pensiero corre a una immagine di cibi bruciaticci o rinsecchiti, evocando involontariamente l'idea di carne o verdura abbandonate a se stesse sul fondo di una pentola e in preda alla disidratazione più scoraggiante. Errore. In realtà si cuoce senz'acqua e senza grassi aggiunti, ma utilizzando al massimo delle possibilità la percentuale di acqua e di grassi interni che ogni alimento contiene naturalmente. Per farlo, però, occorrono "elementi di cottura" strutturati in modo da rendere possibile questo tipo così particolare, e così intelligente, di trattamento.

Un esempio è illustrato in queste pagine: è la batteria impilabile *Vega* della LAGOSTINA, che rappresenta il compendio estetico e tecnico di questa Casa di vastissima esperienza. In questa serie di pentole-casseruole-padelle, sono riassunte le caratteristiche più attuali: il famoso fondo radiante Thermoplan, in alluminio di elevato spessore, racchiuso nell'acciaio inossidabile della pentola, è "corazzato", cioè rafforzato ulteriormente, privo di angoli e di spigoli, in modo da assicurare sia una cottura uniforme – con possibilità di utilizzo sia sulla fiamma sia sulla piastra elettrica –, sia la massima facilità di pulizia. I manici e i pomoli dei coperchi sono trattati in modo da rendere le pentole *Vega* adatte anche alle cotture in forno (e naturalmente per essere lavate in lavastoviglie, una qualità che ormai la donna di casa esige per tutto il pentolame che acquista). L'interesse per questa batteria viene aumentato dalla presenza di un cuociverdure a vapore, in dotazione, che per la sua particolare struttura può essere utilizzato su tre diametri diversi di pentole. Ma è soprattutto il risvolto dietetico che è stato particolarmente curato: il suo segreto sta nella caratteristica sagomatura dei coperchi, dotati di un bordo di gocciolamento interno, che facilita il riciclo del vapore sprigionato dagli alimenti, e che consente una cottura praticamente senz'acqua e senza grassi; il cibo, perciò, conserva tutte le vitamine e i valori nutritivi che con le cotture tradizionali si alterano o addirittura si annullano.

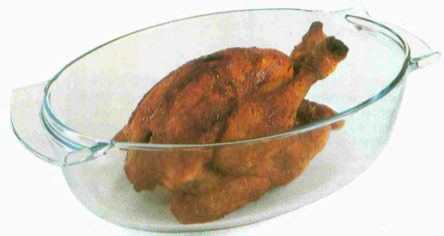
il rame:

lo usano i grandi chef

Scordiamoci per un momento la velocità, la praticità e le altre doti molto moderne che di solito chiediamo ai recipienti di cottura, e ci innamoreremo subito dei pregi del rame, pregi antichi, solidi, come solida e antica è, del resto, la tradizione di cucinare utilizzando questo materiale: chi non ricorda le intere batterie appese al muro delle vecchie cucine di campagna? Adesso una tale dovizia la si trova semmai sulle pareti dei ristoranti "cinque stelle" come simbolo della raffinatezza più sfrenata. I pregi del rame sono tanti, anche se esclusivi e poco clamorosi, ma così profondi da avere attirato l'attenzione degli chef più illustri, che hanno contribuito così a "rilanciarlo" nelle simpatie del pubblico. Il rame, per esempio, è un ottimo conduttore di calore, perché distribuisce quello che riceve dal fornello in modo uniforme su tutta la superficie del recipiente e procura una cottura pacata e regolare, che mai "attacca" sul fondo. Un altro pregio, e questo interessantissimo, è che nel rame il sapore dei cibi si potenzia perché moltiplica gli aromi naturali dell'alimento. Un concetto un po' difficile da capire, ma pensiamo un po', per esempio, all'unico utensile di rame che frequenta ancora le nostre cucine (e se è della nonna meglio ancora): il paiolo per la polenta. Chi si sentirebbe di negare che la polenta fatta lì dentro ha un sapore diverso, antico, genuino, anche se sotto non c'è il fuoco del camino come nelle fiabe, ma un semplice fornello a gas? Ovviamente i vantaggi del non "attaccare" sul fondo sono direttamente proporzionali allo spessore del fondo stesso: gli esperti sentenziano che la base di un ottimo recipiente di rame deve superare i due millimetri e mezzo. Come assicurarsene? Non è il caso di andare in giro a misurare fondi di pentole, basta informarsi del prezzo: più è alto, più è spesso questo rivestimento. Naturalmente, chi cucina in famiglia non avrà bisogno di una intera batteria di rame, per emulare Paul Bocuse o Gualtiero Marchesi; basteranno pochissimi "pezzi" scelti per la loro specifica utilità e da accostare alle consuete, quotidiane batterie in acciaio. Per avere il massimo da creme e salse ecco per esempio il citatissimo *polsonetto*, cioè un recipiente a manico lungo, a fondo concavo, non stagnato all'interno: vi si celebrano i riti della più alta cucina, elaborando salse e creme di inaudita leggerezza e sapore. Idem per avere marmellate che recano intatti i sapori e i colori naturali della frutta: rame non stagnato, nella forma e dimensione opportuna. Rame stagnato, invece, per le casseruole da brasato, e per tutte le preparazioni che non devono assolutamente "attaccare" sul fondo; casseruola a bordi bassi, stagnata, quella che i francesi chiamano *sautense*, per eccellentissime scaloppine o sopraffine omelette. A tanti vantaggi si contrappongono, però, alcune piccole seccature, o meglio, precauzioni. Occorre, infatti, travasare subito il cibo, appena cotto, in un altro recipiente, e non lasciarlo raffreddare nel rame, anche se stagnato: questo per evitare che si possano sviluppare umori tossici, con un lungo contatto tra il cibo e il metallo. Per la pulizia dell'interno, mai usare le usuali paste per pulire i metalli, ma una pastella casalinga fatta con sale fino e aceto per il rame non stagnato, acqua bollente e soda, invece, per quello stagnato.

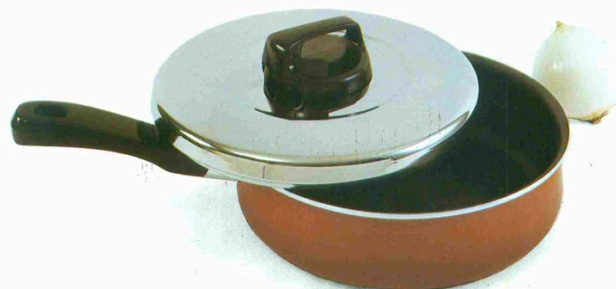
pyrex

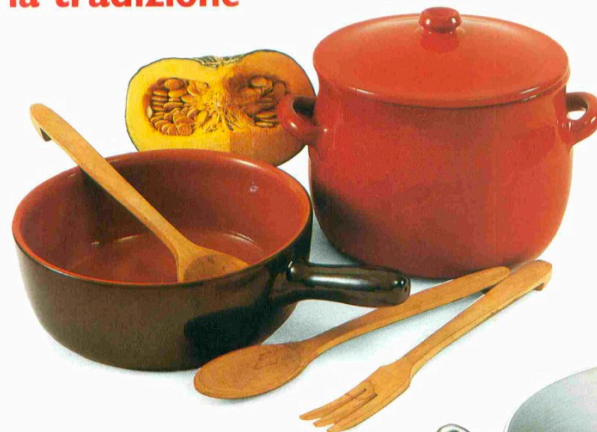
vuol dire eleganza

La trasparenza è una dote affascinante, fa sembrare ogni oggetto prezioso. E soprattutto quando si tratta di recipienti da cottura dà il piacere un po' infantile di vedere, finalmente, "quello che succede dentro". Così si scopre, per esempio, che il bollito, o la pastasciutta non si limitano a stare tranquilli nell'acqua bollente, in attesa di cuocere, ma si dedicano a una turbolenza e a un rimescolamento continui, seguendo i moti del calore che, penetrando nell'acqua, li costringono a un tour-de-force. Questa piccola curiosa gioia, insieme ad altre più concrete e durature nel tempo, sono un regalo della CORNING, una società americana che, fin dal 1851, si è dedicata allo studio del vetro e delle sue possibilità di applicazione: così, oltre a fare tubi catodici, lenti fotocromatiche, prodotti per l'illuminazione e la telecomunicazione e persino rivestimenti di navicelle spaziali, ha aperto un settore che si occupa di oggetti più modesti, ma non per questo meno impegnativi: le pentole *Pyrex*, note a tutti e apprezzate ormai da tempo. Questi recipienti hanno anche molte doti pratiche, assai conosciute, ma che è bene ripetere ancora una volta, per ricordarne tutti i vantaggi. Per esempio, vi siete accorte che *Pyrex* è ideale nel forno? Infatti il materiale di cui è fatto assicura una perfetta distribuzione del calore, mentre la trasparenza permette di controllare la cottura nelle diverse fasi, consentendo di intervenire al momento giusto, con perfetta cognizione di causa, e non alla cieca come capita con i tradizionali recipienti non trasparenti. Un altro pregio, davvero senza prezzo, è quello di poter portare subito in tavola questi contenitori, senza dovere travasare il cibo e guadagnando così in tempo ed eleganza: perché una pietanza offerta in questo modo dà una sensazione di

curato, di ben servito, di ben cucinato. Solo noi poi sappiamo quale altro vantaggio questo materiale comporti, cioè la possibilità di poter essere lavato facilmente, come un bicchiere, senza abrasivi, pagliette o polveri speciali, ma con la assoluta semplicità e assenza di complicazioni che sono prerogativa del vetro. È ovvio che oltre che in forno, *Pyrex* va anche sulla fiamma del fornello, con il semplice accorgimento di interporre una reticella frangifiamma tra il fondo e il fuoco, per evitargli il contatto diretto. Per il resto, tutto ok, tutto cuoce "coram populo" senza nasconderci niente, con la splendida qualità di non essere poroso, e, quindi, di non trattenere né trasmettere odori o sapori agli alimenti.

Tra l'altro, il cibo rimasto può andare in frigorifero nello stesso recipiente, una volta raffreddato.
Su queste basi così solide, la CORNING ha voluto proporre forme nuove e più eleganti, con maniglie di facile presa, e capienze studiate appositamente per il forno. Ma soprattutto ha dedicato alle pasticcere casalinghe (e sono tante!) una splendida serie di *Pyrex pasticceria*, una linea completa per dolci, che parte dalle classiche teglie per crostata, per arrivare ai sofisticati recipienti per plum-cake, senza dimenticare, però, stampi "col buco" per savarin, forme a bordi alti per soufflé, stampi smerlettati per budini e créme caramel. E tutto all'insegna della più nitida, attraente, facile, comoda trasparenza. Non disgiunta da praticità e solidità, ma questo ve lo insegnerà direttamente la vostra esperienza.

l'antiaderente
è già il futuro

È nata in Francia, nel lontano 1956, la "padella delle 500 frittate", cioè la prima pentola antiaderente. Alla base c'erano stati i risultati degli studi fatti da un laboratorio di Ricerche Spaziali su particolari rivestimenti antifrizione. Prima nel mondo, la TEFAL ha avuto l'idea di applicare i risultati di queste ricerche agli utensili da cottura, inventando un esclusivo procedimento che ha dato vita alla padella del futuro, antiaderente, antigraffio, lavabile con un colpo di spugna, guadagnandosi così il primato di leader mondiale in tema di padelle e pentole antiaderenti. È cominciata in questo modo – da principio quasi in sordina – una nuova era per il pentolame da cucina, che ha assunto caratteristiche così spiccatamente diverse, così straordinariamente pratiche che le donne di casa quasi faticano a comprenderle pienamente in tutti i loro vantaggi.
Pensate: i cibi non attaccano più, ma proprio più, sul fondo. Un vantaggio davvero gigantesco per chi cucina... e anche per chi mangia, grazie alla possibilità di utilizzare pochi grassi con il risultato di ottenere un cibo facilmente digeribile, dieteticamente sano e cotto secondo le regole della buona cucina. Non contenta, poi, di avere così rivoluzionato la parte interna delle pentole, laureandole di diritto "pentole del futuro", la TEFAL ha cominciato a pensare anche alla parte esterna, cioè al fondo, e ha creato il nuovo fondo smaltato, che si chiama Durabase, straordinariamente resistente agli agenti di cottura e in più facile da pulire. Ma procediamo con ordine. Com'è fatta, e di che cosa è fatta esattamente una pentola di questo tipo? Parte da una base in alluminio purissimo, e di spessore ragguardevole, e fin qui tutto normale. Questo alluminio, però, dopo un trattamento chimico che lo rende particolarmente ricettivo, viene rivestito con Super T-Plus, una resina sintetica dalle proprietà straordinarie, persino a partire dal nome, Politetrafluoroetilene, e il tutto viene messo a indurire in forno, compenetrandosi. Da queste basi così trattate, con presse a stampo si ricavano padelle,

casseruole, tegami, pentole, teglie, tutte accomunate dalla qualifica "lungavita" e tutte ricche delle innovative qualità appena descritte. Nella padella, nella casseruola e nel tegame destinati a entrare nella nuovissima linea *Super T-Plus*, al primo strato di antiaderente se ne fa seguire un altro antigraffio, e poi ancora un altro, antiabrasione.
E il fondo Durabase, che completa le doti del marchio *Super T-Plus*? È uno smalto molto resistente e molto facile da pulire, così innovativo che è stato addiritturra brevettato. Insomma, una padella che pensa alla nostra fatica quotidiana con una sollecitudine che ha quasi il sapore dell'affetto.
Ma perché "padella delle 500 frittate"? È interessante sapere che la TEFAL effettua continui test sulla propria produzione, perciò sottopone le proprie padelle a rigorosissime prove di resistenza all'abrasione, allo sfregamento, all'uso: graffi, urti, scalfitture con punte di diamante, prolungati bagni in acqua o olio bollente, latte ribollito fino alla carbonizzazione, e così via, il tutto per dimostrare che il rivestimento antiaderente, esclusivo di TEFAL, si mantiene intatto e come nuovo. Quella delle 500 frittate è una delle tante prove, che ci mette di buonumore: quelli della TEFAL assicurano che non c'è confronto – dopo la cottura di 500 frittate – tra le condizioni della propria e quella delle altre padelle concorrenti.
E poi, quando sembrava che le possibilità di sfruttamento dell'antiaderente avessero ormai raggiunto il massimo, ecco che la TEFAL propone uno squisito ritorno all'antico con tutti i pregi del moderno: le teglie in terracotta con l'interno antiaderente, ideali per il forno. Perciò lasagne, cannelloni, ma anche polli arrosto, sformati, tutti favoriti dal calore dolce e lento della terracotta, con la sicurezza in più di non "attaccare" mai sul fondo.

coccio e alluminio:
la tradizione

Cuocere nel coccio: la fissazione dei ricettari all'antica, che non vogliono ammettere che il progresso si manifesta anche in cucina, modificando abitudini ormai stratificate. Questo non significa che gli si debba dare l'ostracismo: oltre a essere tranquillizzante per quella parte di noi donne che è lenta a buttarsi a capofitto nelle novità, il coccio è davvero ideale per i bolliti stile "pot-au-feu" e per i sughi a lunga cottura (ricordate il ragù napoletano descritto da Marotta?), perché scalda lentamente, e poi mantiene una temperatura uniforme. Il suo difetto è quello di "stracuocere" perché continua imperturbabile la sua azione-calore anche quando è tolto dal fornello. Ma qualche volta è bello usarlo, e poi portarlo in tavola con una bella minestra di fagioli, una zuppa d'orzo, una ribollita... In una tavolata di amici la pentola di coccio ci sta davvero bene, scalda il cuore, fa "atmosfera". Anche se (astute ma pratiche) ne abbiamo cotto il contenuto nelle nostre collaudatissime pentole e lo abbiamo travasato solo all'ultimo momento nel buon, vecchio coccio...

L'alluminio si è camuffato da Cenerentola del pentolame, e in effetti non possiamo dargli torto; prima era il materiale unico, che regnava incontrastato sui fornelli di tutte le case; adesso chi cuoce ancora nell'alluminio denuncia la sua carta d'identità. Se vogliamo essere obiettive, dobbiamo ammettere, però, che l'alluminio cuoce tutto con ottimi risultati, salvo alcune cotture "sfiziose" che esigono assolutamente un recipiente particolare. Ha il difetto, però, di richiedere molta manutenzione perché tende ad assumere un aspetto consunto, grigiastro, che va combattuto giorno dopo giorno con paglietta e olio di gomito... E poi, purtroppo, se messo in lavastoviglie, si scurisce tetramente, e non torna più sui suoi passi. All'inizio dicevamo che... "si è camuffato" da Cenerentola. Ma rimane l'"eminenza grigia" di tutte le pentole che usiamo: basta rileggere quanto abbiamo detto nelle altre pagine; l'alluminio è, infatti, presente, nelle leghe di metallo oppure coperto di acciaio o di antiaderente. Insomma, non ci abbandona mai, ma intelligentemente adegua i suoi pregi alle circostanze, e invece di porgerli così, nudi e crudi, li associa ai meriti di altri materiali, in nuove versioni. Continua indisturbato il suo cammino sui nostri fornelli, come se mai niente avesse turbato il suo monopolio durato tanti anni.

cuocere a pressione

uguale velocità

Prima, e non moltissimi anni fa, la pentola a pressione era vissuta con sospetto, come un aggeggio infernale che da un momento all'altro potesse rivelare risvolti pericolosi. Oggi, invece l'immagine della pentola a pressione è cambiata e da oggetto avveniristico è diventata un'amica quotidiana per la donna degli anni '80, più dinamica, più disinvolta, più sicura di sé, più impegnata in casa e fuori. Perché la pentola a pressione?
Perché innanzitutto fa risparmiare tempo, – e questo lo sappiamo ormai tutti – e poi dà anche una cottura più concentrata, meno dispersiva dei valori nutritivi. Perciò non è solamente un aiuto per chi ha poco tempo, ma è interessante anche per chi di tempo a disposizione ne ha quanto vuole, e ha piuttosto esigenze di dieta o è molto attento al lato "salute" della propria alimentazione. Per mezzo di semplici accessori, infatti, la pentola a pressione si trasforma in "pressione-più-vapore", cioè nel modo più avanzato per cucinare "al naturale", perché conserva al meglio le vitamine, le proteine e i sali minerali, consentendo di limitare i condimenti, diventati ormai "la bestia nera" di un'alimentazione che non badi solo al presente, ma anche al futuro della nostra salute.
Quando si parla di pentola a pressione, si pensa quasi automaticamente a LAGOSTINA, la ultranota Casa di Omegna che per prima ha presentato la sua "pentola" nel 1961, diventando rapidamente un marchio leader in tutto il mondo. E questo perché alle doti indiscusse di qualità, garanzia e durata nel tempo (è della LAGOSTINA il famoso "fondo radiante Thermoplan", in lega di alluminio, che annulla completamente la possibilità che il cibo attacchi sul fondo) le pentole con questo marchio uniscono due vantaggi irresistibili: l'assortimento e gli accessori. Assortimento vuol dire pentole in quattro versioni: da 5-7-9-12 litri, che ricoprono, quindi, tutta una gamma di possibilità, e rispettano... la composizione numerica della famiglia. Ma vuol dire anche casseruola a pressione, da litri 3,75-6-9, un modo per estendere questo tipo di cottura a risotti, spezzatini, budini ed altro ancora, e utilizzare quindi la casseruola con "virtuosismo", non limitando le sue prestazioni ai temi più elementari. La gamma degli accessori, poi, è un invito – e nemmeno tanto sommesso – a sostituire tutta la ingombrante "batteria" da cucina con un solo recipiente a pressione, perfetto, tuttofare... Viene offerto perciò lo *scodello*, un contenitore in acciaio con coperchio, e con una maniglietta che serve per sollevarlo, che si inserisce nella pentola a pressione in cui è stato messo un solo dito d'acqua; si cuociono così, nel più rigoroso vapore, primi piatti, carni, pesci, verdure, dolci. La cosa piacevole è che lo *scodello* può essere messo in frigorifero, ma poi eventualmente rimesso nella pentola a vapore per riscaldarne il contenuto nel modo più sano.
L'operazione-accessori prosegue con due versioni di *cestello*, l'uno a parete intera e alleggerita con buchi, che è ideale per cuocere a vapore verdure varie, intere o già a cubetti, legumi, carni e pesci; l'altro completamente a rete, specifico per verdure a foglia come spinaci, erbette e così via. Tutto questo è completato da una griglia: un semplice ripiano forato, con manico e con minuscoli piedini che lo tengono sollevato dal fondo della pentola, ideale per la cottura a vapore di carne, pesci in tranci, e verdure voluminose affettate. Non possiamo concludere questo discorso senza un accenno alla sicurezza: siamo abili ed esperte persino superefficienti, ma... una distrazione può capitare a tutte, in un momento di stanchezza o di superlavoro. Perciò tranquillizziamoci: ad aiutarci c'è un dispositivo di controllo (esclusivo LAGOSTINA) che, alla minima pressione, blocca la maniglia d'apertura della pentola. In più c'è una speciale valvola di sicurezza, a funzionamento sia termico sia meccanico. E per chi è particolarmente insofferente e si infastidisce quando il sibilo emesso dalla pentola supera i confini della sua sensibilità, la "valvola di esercizio" è silenziosissima, perché scarica in maniera costante il vapore via via che si forma all'interno.

SPERIAMO CHE SIA ACQUA

di Vitalba Paesano

Dare da bere agli assetati, invece che un'opera di misericordia, rischia di diventare, se si offre l'acqua, un reato. Alla formula chimica che tutti conosciamo – H_2O – ultimamente si sono aggiunti, infatti, altri elementi per nulla innocui: erbicidi e pesticidi, fenoli, mercurio, cromo. Insomma, ogni zona, ormai, rischia di avere il suo "sapore aggiunto" e la serie di scoperte sembra continuare.

Un rapido riassunto? L'"emergenza acqua" è incominciata con Casale Monferrato, la cui falda acquifera era stata contaminata da una discarica abusiva; poi è stata la volta di Mortara, con alta concentrazione di pesticidi e, poi, ancora, di Brescia e di Milano, con l'acqua all'atrazina. Per non citare Oristano, Formia e Jesi. Come mai la questione è scoppiata contemporaneamente in più località e tutta in questi ultimi mesi? Non è un caso. Nel maggio scorso, con un atto della presidenza del Consiglio che recepiva una normativa Cee del luglio 1980, è entrato in vigore un decreto con nuovi criteri per misurare la potabilità dell'acqua: 61 parametri per fissare i valori-guida e i valori-limite; i primi, più bassi, stabiliscono le caratteristiche delle acque potabili come tutti vorremmo che fossero; gli altri, con limiti più elevati, indicano le concentrazioni massime tollerate per legge. A questo punto sono fioccati i controlli e, con essi, le denunce delle situazioni anomale. E non sono mancate le incongruenze; sostiene un vecchio detto: "fatta la legge, trovato l'inganno"; oggi si potrebbe coniarne uno esattamente opposto visto che, una volta scoperta una concentrazione troppo elevata, si è adeguata la normativa a seconda della convenienza. Così per cloruri e organoalogenati (cioè trielina e cloroformio) si può rientrare nei valori-limiti ammessi addirittura in cinque anni. Discorso analogo è stato fatto per l'atrazina: ce n'era troppa nell'acquedotto di Milano? E, allora, perché non elevare la soglia-limite di tolleranza?

Imputato principale di questa situazione è l'inquinamento industriale: nella sola Comunità europea si parla di 180 milioni di tonnellate l'anno di rifiuti industriali (di cui 40 chimici) che vengono riversati nelle acque di fiumi e torrenti. L'Italia, in questo contesto, ha una parte da protagonista. Ma grande responsabilità hanno anche pesticidi, diserbanti e concimi chimici, diffusissimi nella nostra agricoltura (in media 500 grammi per ettaro, contro i 40 utilizzati dalla Germania Federale). Eliminare questi prodotti sembra impossibile. Senza i diserbanti – dicono per esempio i coltivatori del riso – si dovrebbe ricorrere come un tempo alle mondine, con aumenti del costo di produzione assolutamente inaccettabili. E, allora? La soluzione, dunque, non è qui. Forse, si potrebbe, allora, applicare rigorosamente la legge Merli sulla tutela delle acque. Secondo i tecnici del settore, infatti, è inconcepibile che nel nostro Paese, in media, solo un depuratore su cinque funzioni davvero. E prevenire sarebbe certamente meno difficile e costoso che correre, dopo, ai ripari. Ripulire e disinquinare una falda freatica è, infatti, un'operazione complessa che richiede pozzi di aspirazione e di spurgo e iniezioni addirittura di acqua pulita nella falda. Ma una falda si pulisce davvero solo eliminando le cause dell'inquinamento. E la questione torna daccapo. A questo punto, però, oltre ai colpevoli diretti, un pensiero va anche ai conniventi, a coloro che conoscono scarichi abusivi e tacciono. Che ognuno abbia, dunque, l'acqua che si meriti?

BLOC-NOTES

In arrivo una pioggia di stelle

Rivoluzione al gran completo, in alberghi e hotel: scompaiono le categorie e arrivano... le stelle (le stesse che misurano da tempo la qualità dei ristoranti). Ma quali servizi contraddistinguono i diversi livelli?

L'albergo che garantisce il portiere di notte ha diritto dalle 4 alle 5 stelle. Chi, invece, ha solo un addetto disponibile alla chiamata ne ha al massimo 2. La prima colazione in camera? Un lusso da 5 stelle. Idem per il servizio telefonico, se l'addetto parla due lingue. E, ancora: solo negli alberghi a 4-5 stelle è assicurato il cambio della biancheria tutti i giorni; in quelli a due stelle avviene due volte la settimana (per lenzuola e federe) e 3 per gli asciugamani (ma se l'albergo ha una stella in più, le lenzuola si cambiano tre volte la settimana e gli asciugamani tutti i giorni). Quanto al telefono, negli alberghi a due stelle meglio aspettarsi un solo apparecchio in comune. Nel 70% delle camere, se le stelle sono 3; in tutte, per gli alberghi con qualche stella in più.

Vederci chiaro costa meno

Una buona notizia sul fronte delle bollette: dal 1° luglio è diminuito il costo dell'energia elettrica (ma con le vacanze di mezzo nessuno se n'è accorto). Il chilowattora (cioè l'unità che misura l'uso di corrente) costa, adesso, 65,70 lire contro le 88,60 di prima (se il consumo rimane entro i 150 kwh al mese); diventa di 120,60 lire (per la fascia dai 151 ai 300 kwh di consumo) e sale (dal 301° kwh in poi) a 159,50 lire. Alla spesa per il consumo vanno aggiunte la quota fissa (passata da 3.100 a 4.300 lire al mese) e l'IVA (il 9% sul totale).

Un frullato "vale" tre caffè

Si tratta di una curiosa equivalenza energetica. Questo è, infatti, quanto si riesce a fare con un chilowattora. Si può, a scelta:
– cucinare su un fornello elettrico un pasto per 4 persone;
– preparare una ventina di frullati;
– conservare in frigorifero il cibo per 24 ore;
– usare la lavastoviglie per metà ciclo;
– fare 70 caffè con la caffettiera che funziona elettricamente.

CUCINA D'AUTORE

I protagonisti della moda si mettono alla prova e disegnano antine e ripiani. La firma degli stilisti, insomma, è arrivata tra i fornelli. Ne parliamo con Krizia

Non ci si sorprende più a incontrare, in un negozio di porcellane, di piastrelle o di tessuti d'arredamento, la firma dei grandi stilisti della moda. La loro creatività da tempo ha valicato i confini del prêt-à-porter e delle sfilate e si è impadronita di settori completamente estranei a quelli d'origine. Una firma nota e prestigiosa, a qualunque oggetto venga abbinata, rassicura e conforta al momento dell'acquisto. Questa volta la firma famosa appartiene a Krizia, nome d'arte di Mariuccia Mandelli, e compare su una cucina prodotta da Salvarani. Il modello, non a caso, si chiama *Krizia Junior* (ed è quello che presentiamo, in più versioni, in queste pagine). È una cucina allegra, adatta ai più giovani, con pannelli quadrettati e maniglie a pomolo, di diversi colori, intercambiabili. Ma come nasce una cucina d'autore? Quali difficoltà si devono superare perché la creatività dello stilista vada di pari passo con le esigenze tecniche della realizzazione? Risponde Krizia in persona.

"È necessario che lo stilista ricorra a un'azienda con una struttura tecnica di grande competenza. Occorrono, infatti, conoscenze tecnologiche specifiche, di un settore al quale lo stilista, in fondo, è estraneo. Io, per esempio, che a colazione mi accontento di un panino e che in cucina praticamente non ci sono mai, non potevo conoscere in dettaglio le esigenze di chi, in cucina, passa buona parte della sua giornata. Queste sono informazioni che i tecnici di un'industria posseggono. Così, credevo che non si potesse pretendere da una produzione in serie un piano di lavoro unico, che 'corresse' lungo tutta la stanza. Invece, ho scoperto che esistono lastre lunghissime, che si adattano a qualunque dimensione dell'ambiente. Allo stesso modo, sarebbe stato inutile pretendere un certo tipo di lacca, se poi l'industria non fosse stata in grado di produrla in serie".

Ma, allora, in che cosa consiste l'intervento dell'autore?

"Chi 'firma' sceglie i materiali, i colori, le maniglie, interviene sullo spessore

Si chiama Krizia Junior *la cucina firmata dalla nota stilista (che vediamo nella foto qui sopra). Prodotta in serie da Salvarani, questo modello (a sinistra, nella versione bianco e rosso) ha superfici verticali quadrettate e i pomoli delle ante intercambiabili, di vari colori*

Ancora Krizia Junior, *ma questa volta in abbinamento bianco e giallo. "Un modello di grande semplicità", dice la stilista. "Non firmerei mai un oggetto che non mi piacesse davvero. Nel caso di questa cucina vorrei che fosse garanzia di un gusto semplice e lineare, elegante, in equilibrio per forme e colori".*

dei ripiani, sulla scelta dei dettagli. Nel modello *Krizia Junior* l'idea della quadrettatura è certamente mia".

Quali affinità ci sono tra questa cucina e la sua moda?

"Ho sempre cercato di evitare un legame troppo stretto. Per esempio non metterei mai in cucina gli 'animali' che compaiono negli abiti delle mie collezioni. Non mi interessa neppure esasperare la mia presenza sugli oggetti che firmo. Anche la *K* della mia iniziale, che è inconfondibile e che pure compare anche nei mobili, è stata scelta piccola e discreta".

Per quale motivo la gente dovrebbe acquistare una cucina firmata Krizia?

"Non solo perché la firmo io, almeno spero! Piuttosto perché la trova irresistibile e congeniale al suo gusto, e alle sue esigenze. Io non metterei mai in vendita con il mio nome un oggetto che non mi piacesse davvero. Nel caso della cucina, vorrei che fosse garanzia di un gusto semplice e lineare, elegante, con un buon equilibrio, insomma, di forme e di colori".

Una cucina firmata costa di più?

"Quel tanto di più che è rappresentato dalla garanzia di chi la firma: una percentuale minima, che può variare dal 3 al 5%, come accade per i vestiti".

I mobili disegnati da uno stilista passano... di moda più rapidamente?

"Assolutamente no. Del resto anche la moda non brucia i suoi modelli così istericamente come si crede. Io stessa ho cambiato cucina quando ho traslocato. Non mi verrebbe mai in mente di buttarla via solo perché è nato un nuovo modello. Un cambiamento si giustifica quando mutano le esigenze, oppure, come sosteneva una mia zia molto simpatica, quando 'il mobile ti abbandona', nel senso, cioè, che è ormai troppo vecchio per poter reggere un trasloco e seguirti".

V.P.

CIBO INTEGRALE PER IL COLON SOTTO STRESS

Ansia, emozioni, troppi caffè, alcol e lassativi provocano irritazioni intestinali davvero fastidiose. La soluzione? Vita più tranquilla e alimentazione a base di fibre

La funzione principale del grosso intestino o intestino crasso (lungo circa un metro e mezzo) è quella di fare da serbatoio a un contenuto che procede lentamente in attesa di venire reidratato (con il riassorbimento, cioè, dell'acqua) e, quindi, eliminato.
La mucosa del grosso intestino secerne un liquido alcalino ricco di muco, che ha funzione lubrificante. Quando, però, la normale attività del colon risulta esagerata, si parla di "colon irritabile". È una manifestazione frequente, che riguarda il 15% della popolazione occidentale e che è caratterizzata da dolori e tensione addominali, diarrea o stitichezza o alternanza di questi due fenomeni.
Gli agenti più comunemente in causa nella genesi della malattia sono rappresentati dagli stress emotivi e da alcuni tipi di alimenti. Quantità eccessive di alcol e di caffè, frutti e vegetali poco maturi, spezie, alimenti ingeriti in fretta e non ben sottoposti al processo della masticazione vengono mal tollerati. Anche l'uso eccessivo e prolungato di lassativi, come l'olio di ricino, e una dieta povera di scorie possono essere spesso in causa. Gli stress e le emozioni, gli stati di ansia o di depressione giocano un ruolo di primaria importanza. Ma anche una educazione ossessiva per quanto riguarda i problemi di igiene intestinale e una eccessiva repressione delle manifestazioni emotive del bambino, nei primi anni di vita, sembra possano favorire l'insorgenza di questo disturbo.
Negli individui nei quali il sintomo principale è la diarrea, le reazioni tra gli eventi della vita giornaliera e l'attività dell'intestino sono spesso intimamente collegate. È paradigmatica, ad esempio, la diarrea che insorge prima di un esame. Anche i conflitti familiari e sessuali frequentemente agiscono da eventi precipitanti.
Perché avvenga in modo ordinato la progressione del contenuto intestinale è necessario che la contrazione peristaltica del

DIETA DI 2000 CALORIE RICCA IN FIBRE

	Protidi	Lipidi	Glucidi	Fibra
Apporto calorico	18%	29%	53%	–
Grammi	90	65	286	58

DIETA TIPO		SOSTITUZIONI
Colazione:		
latte parzialmente scremato	ml 200	Frullato di frutta con latte: ml 200 di latte + fragole g 70 e lamponi o more g 70
zucchero	g 10	
marmellata di lamponi	g 30	marmellata di frutti di bosco o di mele cotogne
fette biscottate integrali	g 30	pane integrale g 50
Pranzo:		
pasta al pomodoro	g 80	riso, pasta integrale
pomodoro a piacere		
olio	g 5	
arrosto di vitello	g 120	manzo, pollo, coniglio, tacchino, pesce g 160, 2 uova (1 volta/sett.)
olio	g 5	
fagiolini	g 200	insalata, spinaci, carote, carciofi
olio	g 10	
pane integrale	g 50	crackers integrali g 30
pere e mele	g 250	arance, mandarini, pompelmi
Merenda:		
fragole	g 200	frutta di stagione
Cena:		
minestrone con verdura		pasta o riso con fagioli, ceci, piselli, fave, lenticchie
riso	g 30	
verdura	g 100	
crescenza	g 100	mozzarella, quartirolo, ricotta, prosciutto crudo magro g 100, bresaola g 70
carote	g 200	vedi le varianti del pranzo
olio	g 10	
pane integrale	g 50	crackers o fette biscottate integrali
susine	g 200	frutta fresca di stagione

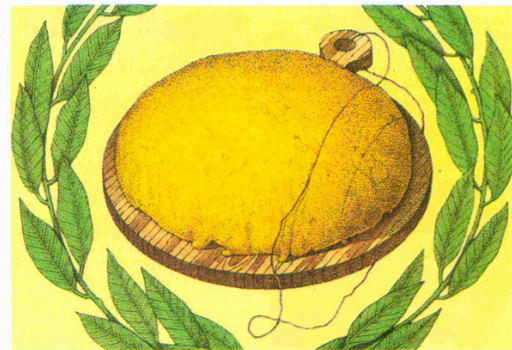
colon sia preceduta da una fase di rilasciamento della muscolatura. Ora, mentre nell'individuo normale, a riposo, si può constatare una attività del colon estremamente modesta e ordinata, nell'individuo con colon irritabile l'attività del grosso intestino è continua e animata da molte onde di contrazione.
I provvedimenti terapeutici si basano in gran parte su modificazioni delle abitudini alimentari, tendenti ad aumentare il volume delle feci.
Poiché secondo alcuni il colon irritabile potrebbe essere un precursore della diverticolosi (e dal momento che il trattamento dietetico è simile nelle due malattie) tratteremo anche di questa forma.
La diverticolosi del colon è una affezione caratterizzata dalla formazione di piccole ernie della mucosa attraverso la parete del colon stesso. Tali protrusioni o diverticoli possono andare incontro a infiammazione: in tal caso si parla di diverticolite. La malattia è rara prima dei quarant'anni, ma diviene assai frequente con l'avanzare dell'età, tanto da interessare circa il 25% della popolazione di mezza età ed il 40% degli ultrasettantenni.
Un ruolo importante per il manifestarsi della malattia lo gioca certamente una certa debolezza strutturale della muscolatura del colon che interviene con il passare degli anni, ma anche altri fattori sono certamente in causa.
Secondo alcuni, un precursore molto probabile della diverticolosi potrebbe essere appunto il colon irritabile, particolarmente quando, per la forte attività espulsiva, la pressione intracolica sale dai normali 8-10 millimetri di mercurio fino ad arrivare a 90 millimetri.
Ma anche una dieta povera di residui, come è diventata ormai la nostra di tipo occidentale, favorisce la formazione dei diverticoli, in quanto, per espellere le feci che abitualmente sono dure, sono necessarie elevate pressioni intracoliche.
Le osservazioni condotte in Africa, ove la dieta è ricca di fibre, hanno messo in evidenza una assoluta assenza della malattia diverticolare in questo continente.
Questi rilievi hanno fatto cambiare radicalmente il trattamento dietetico della diverticolosi che, in passato, consisteva in una alimentazione basata soprattutto su cibi a basso residuo.
Non sono solo state le indagini epidemiologiche, naturalmente, ma anche le misurazioni delle pressioni all'interno del colon a documentare come la pressione sia maggiore a basso contenuto colico. Se il colon è scarsamente pieno, dunque, come negli individui che assumono una dieta a basso residuo, la contrazione dei vari segmenti del colon può determinare un aumento della pressione endoluminale fino a 90 mmHg, mentre se il colon è pieno, poiché la dieta è ricca in scorie (fibre), la pressione rimane normale (circa 8-10 mmHg) e non si formano i diverticoli.
I provvedimenti dietetici consistono essenzialmente nella introduzione, nella dieta quotidiana, di un buon quantitativo di fibre, il che si può ottenere aumentando l'apporto di verdure, di legumi, di frutta e con l'uso di pane integrale.
La frutta e la verdura crude contengono buoni quantitativi di cellulosa, emicellulosa, pectina, tutte sostanze appartenenti alla categoria dei carboidrati complessi, che non possono essere degradati e digeriti dal nostro intestino perché mancano gli enzimi specifici. Queste fibre sono utili perché si imbibiscono (si impregnano cioè di acqua) e rendono il materiale contenuto nel colon pastoso e abbondante. Chi non sarà in grado di aumentare il contenuto di verdure, legumi e frutta nella dieta potrà ricorrere alla crusca che andrà assunta nella dose di almeno 30 g/die.

dott. Dario Comi

ANCHE I RE MANGIANO POLENTA

di Manuela Lazzara

Se il nostro "Tema del mese" vi ha interessato, ecco un libro che viene a proposito; come dire: il cacio sui maccheroni. Anzi, il cacio sulla polenta che, così condita, non solo è buonissima ma anche, lo abbiamo sottolineato, diventa un piatto dieteticamente perfetto ed equilibrato. Sarà umile, casereccia, campagnola, ma certamente non priva di personalità. È incredibile quanti libri le siano stati dedicati.
Naturalmente all'appuntamento con la polenta non poteva mancare Idea Libri che, dopo aver esaminato nella sua Collana "Piccoli Piaceri" le sottili delizie costituite da tè, cioccolato, confetture e caffè, ha ora incluso fra i piaceri della vita la polenta, definita "piatto da re". Da re? Non ci sarà qualcosa di troppo in una simile attribuzione?
A sostegno di questo titolo, che è quasi un manifesto, si legge, sul risguardo del volumetto, che gli Incas, uno dei popoli che conoscevano il mais e se ne alimentavano fin dai tempi più remoti, ne veneravano i chicchi come il sole e li ritenevano un dono degli dei. Nel nostro continente, tuttavia, la polenta non è mai stata tenuta in simile considerazione e benché la pianta che produce il mais sia poco esigente, adatta a ogni clima, e in grado fin dall'inizio di attecchire con facilità, la polenta non ha mai perso la sua etichetta di cibo povero, destinata più che altro a riempire umili stomachi. Una prova? Tra i tanti brani letterari che animano il libro, precisamente fra le righe del poemetto eroicomico di Cesare Righettini, l'Orlando Furioso muore di indigestione dopo aver mangiato un'enorme polenta...
Ben diversamente la pensavano invece i Maya che, per assicurarsi che l'anno non morisse "di vecchiaia", ma finisse piuttosto "nel pieno della sua bellezza, giovinezza e fecondità", compivano addirittura sacrifici umani alla dea della fertilità. Racconta il libro che ogni anno veniva scelto a rappresentare il mais un giovane fra i più belli e per un anno intero lo si vezzeggiava e coccolava in ogni modo, riservandogli i cibi migliori e le grazie di bellissime fanciulle fino al grande giorno, quello nel quale veniva offerto a Xilotl, dea della fertilità. Veniva così realisticamente interpretato il ciclo del seme che muore per poi rinascere. Gli Spagnoli, che pure a casa loro compivano non poche nefandezze attraverso i tribunali dell'Inquisizione, rimasero scandalizzati da questi riti e vi posero drasticamente fine. Spunti d'interesse – come si vede – non mancano in questo piccolo volume, come sempre molto curato anche dal punto di vista della grafica e arricchito da stampine color seppia e da riproduzioni di quadri d'autore. Pittori e poeti, dunque, si sono dati da fare per illustrare l'umile e pur amata polenta. Fra i tanti brani letterari ci sono due divertenti saggi: apre il libro, a mo' di dedica, Giuseppe Maffioli, con una serie di strofette riecheggianti i canti carnascialeschi del Magnifico, che inizia così: *"La polenta è quella cosa / che si intinge nei sughetti / bianca e gialla essa si sposa / con salumi e con funghetti"*. A commento di una ricetta di polenta e uccelletti, troviamo, invece, la firma di Carlo Porta sotto queste strofe: *"Quanto ai tordi, quanto ai merli / eran pingui, freschi e sani / che una gioia era vederli, / il palparli con le mani. / Ma la gioia la più intensa / quella fu dei convitati / allorquando sulla mensa / volti in candide indumenta / con lardosa maestà / sedean sopra una polenta / come i turchi sul sofà"*.
Naturalmente, come sempre, il libro comprende una sezione dedicata alle ricette. Ce ne sono una cinquantina e la polenta ne è protagonista (come negli sformati o nei pasticci) o comprimaria quando la parte del leone la fanno, appunto, lardosi uccelletti o sostanziosi brasati. Non si tratta di ricette originali, piuttosto di un'antologia di classici, sempre validi e raccolti in modo organico. È, insomma, un volumetto che può valere la pena di aggiungere alla propria biblioteca, molto adatto anche per fare un piccolo regalo.

Il libro di cui vi abbiamo parlato s'intitola:
***"Polenta, piatto da re"**, di M. Zaniboni Rivieccio,*
a cura di Nessia Laniado
Idea Libri, pag. 96 – Lire 14.000.

IL VINO È CIVILTÀ E LA VERSA È IL SUO CANTORE

Tra le 900 Cantine Sociali esistenti in Italia, la Cantina Sociale "La Versa" Spa ha caratteristiche tutte particolari. Nel mondo cooperativo vitivinicolo italiano "La Versa" rappresenta insieme avanguardia della qualità dei vini tipici dell'Oltrepò Pavese e iniziativa aziendale di prim'ordine.

La Cantina Sociale "La Versa" si costituisce più di ottant'anni fa, il 21 maggio 1905, su iniziativa di 22 viticoltori guidati da un appassionato e lungimirante agricoltore, Cesare Gustavo Faravelli. Fin da allora, nello Statuto è precisato che sono ammessi a far parte della Società unicamente proprietari, fittavoli e coloni di terreni vitati compresi nei territori della Valle Versa, delimitando in tal modo già da allora la zona di produzione. Nove sono i Comuni della valle: Santa Maria della Versa, vera capitale dei vini dell'Oltrepò, Montù Beccaria, Castana, Golferenzo, Volpara, Rovescala, Montecalvo Versiggia, Canevino e Ruino. E tutti sono situati tra dolcissime colline, aperte ed esposte al sole in modo mirabile, una delle poche zone d'Italia — come afferma Luigi Veronelli — ad alta vocazione viticola.

La filosofia fondamentale di questa Cantina è sempre stata quella di produrre ottimo vino da ottimi vitigni, trasferire cioè nelle diverse qualità di vino di cui la zona favorisce la produzione la particolare personalità dei suoi vitigni. E non è mai mutata nel tempo. Pinot nero, pinot bianco e pinot grigio, la barbera e la croatina, il riesling italico e il moscato, fino al più recente chardonnay: tutte uve scrupolosamente selezionate con le quali la Cantina Sociale "La Versa" produce vino di alta qualità e solo d'origine controllata.

Nel corso del suo sviluppo "La Versa" ha ampliato l'associazione cooperativa in modo consistente. Oggi conta infatti su 774 soci la cui stragrande maggioranza è costituita da coltivatori diretti, e su una produzione totale annua di uva di circa 90 mila quintali. Ma in questo processo di sviluppo, anche tecnologico, nella lavorazione dell'uva, non è mai venuta meno la caratteristica di fondo: l'unità fra la lunga esperienza maturata da successive generazioni di viticoltori e l'adeguamento tecnologico necessario a valorizzazione appieno proprio quell'esperienza.

Le selezioni di vino come lo Champenois, il Donelasco, il Volpara rappresentano oggi il miglior biglietto da visita della Cantina "La Versa".

La Versa Champenois, è spumante classico dell'Oltrepò Pavese, prodotto con uve Pinot nero per il 90% e Pinot grigio per il 10%, allevate nell'Oltrepò Pavese e vinificate nella Cantina di Santa Maria della Versa. La produzione di spumante metodo Champenois è di 800 mila bottiglie annue, e ciò pone la Cantina "La Versa" tra i maggiori protagonisti della produzione di spumante tipico italiano che nulla ha da invidiare al noto champagne francese. Uno spumante limpido, con spuma ampia e persistente, perlage fine e colore paglierino tenue; ha gentile intensità olfattiva, è sottile, delicato e al gusto è elegante, armonico, schietto, ha nerbo e buona persistenza aromatica. È questo uno dei risultati di cui più orgogliosa va l'equipe della Cantina Sociale "La Versa", e non a caso visto che ha contribuito non solo a impreziosire la gamma di spumanti italiani ma ne ha anche indirizzato la produzione tipica.

Questi risultati si devono in particolare all'apporto del Duca Antonio Giuseppe Denari che nel 1971, divenuto presidente della Cantina, inizia una grande opera di adeguamento tecnologico attraverso il quale rinnovare le caratteristiche dei vini valorizzando l'apporto della scienza enologica e l'esperienza specifica della Cantina Sociale. Attraverso una vigorosa iniziativa manageriale, che darà anche immagine e prestigio a livello internazionale alla Cantina "La Versa", l'Oltrepò Pavese esce dalla conoscenza limitata degli "addetti ai lavori" e dal consumo regionale, per diventare zona di produzione vinicola apprezzatissima in Italia e all'estero.

Dire oggi che quel Pinot, quel Brut è dell'Oltrepò Pavese, è "La Versa", è ormai garanzia inoppugnabile di qualità e di serietà.

L'Oltrepò Pavese, d'altra parte, è la zona nella quale viene prodotto oltre il 40% di Pinot per la spumantizzazione in Italia. Ma ciò non significa che le uve tipiche della zona ne abbiano sofferto. I famosi rossi dell'Oltrepò rimangono ineguagliabili, ed è l'amore profondo per essi che ispira il Veronelli facendogli dire: "I rossi dell'Oltrepò Pavese hanno armonia dall'uva croatina e dall'uva rara, vigore dalla barbera. È un gioco sottile, per cui sono necessari anno per anno l'amore e la lunga esperienza di Vignaioli".

POLLICE VERDE

CESPUGLI COLORATI

di Giovanna Bianco

Arbusti e cespugli fioriti hanno storia antica. In Grecia si coltivavano *Spirea* e *Biancospino*; nei giardini arabi gli *Oleandri*; in quelli delle splendide dimore romane *Lillà* e *Rododendri*. Oggi non c'è giardino o terrazzo che non abbia un cespuglio fiorito. Avendo spazio e sapendo scegliere si potrà avere una fioritura in ogni stagione, tenendo conto che alcuni cespugli non danno fiori, ma bacche che sono belle e decorative quanto le corolle. Il primo cespuglio a fiorire in primavera è la *Forsythia* con i suoi splendidi fiori gialli; ci sono poi il *Cotogno del Giappone*, il *Cotoneaster*, l'*Erica*, il *Lillà*, la *Ginestra*, il *Prunus*, il *Rododendro*, la *Spirea* e il *Viburno*.

In estate fioriscono la *Buddleia*, il *Cisto*, il *Cotoneaster* (ma dipende dal clima della zona di coltivazione), la *Fucsia*, l'*Ibisco*, l'*Iperico*, l'*Oleandro* e l'*Ortensia*.

In autunno, se il clima è mite, troviamo ancora l'*Erica*, l'*Ibisco* e il *Rododendro*.

In inverno abbiamo l'*Agrifoglio* e il *Piracanta* che producono bacche rosse, arancio e giallo, assai decorative.

Naturalmente ogni cespuglio ha forme ed esigenze diverse, ma ognuno di essi potrà vivere un po' ovunque, fatte salve alcune piccole regole. Per esempio; l'*Ibisco* è una pianta che ama il caldo e il sole e non tollera le correnti. Se si vuole avere un Ibisco sul proprio terrazzo sarà bene esporlo in pieno sole e, se la zona è fredda, porre la pianta al riparo durante l'inverno.

Il *Rododendro* è una pianta a foglia semprevede e, anche quando non è fiorita, è bellissima a vedersi per il suo decorativo fogliame di uno splendido verde intenso.

Il *Lillà* ha colori bianco, rosa e violetto. È una pianta bella e robusta, che non vuole grandi cure e non va potata.

L'*Ortensia* ha colori superbi che vanno dal bianco al blu scuro, attraverso tutta la gamma dei rosa. Richiede zone semi-ombreggiate e acqua abbondante. I vari colori si ottengono in base alla composizione del terreno (la presenza di ferro intensifica la tonalità azzurro-blu).

Il *Cotoneaster*, stupendo quando fruttifica, ha foglie molto decorative. Ama le posizioni soleggiate.

Il *Cotogno del Giappone* ha rami spinosi e foglie appuntite, di un bel verde intenso. Fiorisce prima di produrre le foglie e i suoi fiori sono bianchi, rosa o rosso intenso. Cresce ovunque e non chiede grandi cure.

L'*Oleandro* è una pianta che, al Sud, cresce spontaneamente, anche dove non ha nessuna cura se non quella, diretta, della natura. Teme solo il grande gelo. Per il resto non ha nessuna esigenza particolare. Gli Oleandri si moltiplicano facilmente tagliando alcuni rami e mettendoli a radicare in un bicchiere d'acqua; una volta spuntate le radici bisogna interrarli. I colori vanno dal bianco al rosso intenso.

Naturalmente queste sono notizie di massima. Quando si decide di mettere a dimora delle piante sul proprio terrazzo o in giardino bisogna approfondire bene le proprie conoscenze. È anche la propria disponibilità nel curarle; si sa, infatti, che le piante fiorite sono più belle, ma che richiedono una maggiore attenzione.

IN BIBLIOTECA

OLTRE IL FORNELLO, di Gualtiero Marchesi (manuale) – BUR Rizzoli – Lire 6.500

Se tra i progetti per la nuova stagione autunno-inverno c'è anche quello di approfondire la vostra preparazione affinché il rapporto con i fornelli sia sempre più consapevole, preciso e raffinato, eccovi qui un manualetto da leggere con attenzione e poi da non perdere mai di vista. La fama dell'autore è tale che non ci sembra necessario spendere parole per raccomandarlo. Dalla lettura di questo testo apprenderete tutto ciò che c'è da sapere sui fondi di cucina, sulle salse, sulle varie tecniche di cottura, le carni, il pesce, le uova, gli ortaggi, la pasta e il riso. Troverete anche idee su come organizzare un menù e alcune finezze filtrate attraverso l'esperienza del famoso chef.

CRONACHE DELLA GUERRA DI TROIA di Paolo Granzotto (reportage) – Rizzoli – Lire 18.500

Abbiamo definito "reportage" questo libro, suggestionati dal sottotitolo che, in questo caso, recita: "Un inviato speciale alla prima grande guerra della Storia", quella che Erodoto definì "il primo grande scontro fra Oriente e Occidente". Stiamo naturalmente parlando della guerra di Troia e l'inviato, Paolo Granzotto, vi ha preso parte, è evidente, un po' da lontano. Più da vicino o con metodi diversi da Omero, però, se di questa guerra, che abbiamo conosciuto sui banchi della scuola, è in grado di raccontarci gli aspetti sconosciuti. Il moderno reporter si è servito della sua esperienza di giornalista e, attingendo ad altri autori dell'antichità, a tragedie, poesie e favole mitologiche, a quel poco che la storia ha tramandato e alle scoperte archeologiche, ha messo insieme un libro davvero interessante e piacevole.

PAESAGGIO CON MACCHIA, di Tom Sharpe (romanzo) – Longanesi – Lire 18.000

Se avete voglia di divertirvi, lasciatevi tentare da questo romanzo che promette bene fin dalla copertina, attraversata da una fascetta che definisce l'autore "il maestro del nuovo umorismo". E ci sembra che effettivamente questo Tom Sharpe faccia onore alla fama di un paese che ha prodotto, per esempio, un Wodehouse. Lo scenario dell'umoristica vicenda è naturalmente una casa di campagna inglese, abitata da un gentiluomo (ma non troppo) e da una gentildonna (ma non troppo), sua moglie. C'è naturalmente anche il giardiniere, personaggio importantissimo. Anzi, Macchia è proprio lui e non porta a caso questo nomignolo. Macchia sembra mite, ma riserva non poche sorprese...!

LA CUCINA IN INDIA, di Sebastiana Papa (reportage + cucina) – Oscar Mondadori – Lire 12.000

Il sottotitolo di questo libro è: viaggio tra sapori, memorie e riti. Benché il titolo ci prometta un libro di cucina, questo si può dire che sia molto di più: vi si parla, infatti, anche della vita religiosa e dei riti del paese, di molti piatti e del posto che occupano nei rituali e nelle feste religiose. Vengono inoltre narrati miti e leggende e questo porta a fare paragoni e confronti con altre religioni, compresa quella cattolica. Mentre molte delle ricette possono lasciare alquanto perplessi, se non altro per l'impiego di materie prime difficili da rintracciare, il contorno narrativo-filosofico è, invece, piuttosto affascinante e offre ampio materiale di meditazione. Molto belle le fotografie (in bianco e nero), ricca la documentazione. Inutile dire che l'autrice è una profonda conoscitrice dell'India, paese da lei amato e visitato molte volte.

L'ANGOLO DELLA "COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS DE FRANCE"

a cura di Toni Sarcina

Comunicare, tra soci, è fondamentale. Per questo accogliamo sempre con un occhio di riguardo le segnalazioni e i commenti che arrivano dai nostri commandeur. Anche questa volta, dunque, ecco due interventi di diversa provenienza e argomento.

ACETO BALSAMICO: È DAVVERO UNA MERAVIGLIA!

Renato Bergonzini, commandeur di Modena, ci invia un "dossier" sull'aceto balsamico e i suoi poteri. Leggiamo qua e là: *"L'aceto balsamico va a chi lo merita e a chi sa comprendere la profonda, sincera filosofia delle cose create dall'uomo per l'uomo. Oltre alla consueta preparazione di insalate, pinzimonio con le crudità stagionali, resta un suo vastissimo campo d'intervento sull'intera strategia di un pasto. Così, infatti, si giustifica la sua fusione con una salsa, una grigliata, un condimento per pasta. Ma a non saperlo condurre si corre il rischio di rovinare tutto. Curioso è il fatto che non si possa prevedere un "dosaggio" preciso e preventivato. Meglio assaggiarlo prima sulla punta di un cucchiaio. Scegliere solo dopo se usarlo su una scaloppa o su una fresca insalata. Non mancano, tuttavia, le regole d'uso che vogliono il balsamico quasi sempre ultimo a comparire nella sequenza degli ingredienti usati (con l'ovvia eccezione per il condimento di una verdura cruda, dove la sequenza ottimale diventa: sale, aceto balsamico, olio). Per quanto riguarda la quantità approssimativamente, si conta un cucchiaino a persona. Sui cibi a cottura, il balsamico va aggiunto prima di toglierli dal fuoco, perché ci sia tempo sufficiente per insaporire la vivanda. L'aceto balsamico si presenta a diversi stadi di "maturazione", quindi con caratteristiche diverse. Quando la sua "anzianità" comincia a superare il mezzo secolo, perde fluidità, si arricchisce di sostanze aromatiche. Bisogna usarlo, allora, con devozione. Magari sorseggiandolo a fine pasto. Il balsamico va conservato in recipiente di vetro. Quelli in coccio, belli a vedersi, possono presentare seri inconvenienti nel caso di imperfetta invetriatura interna. Quanto resta di aceto nella bottiglietta non ha bisogno di cure particolari. Basta chiudere diligentemente il contenitore (non è necessario "sigillarlo"). È ideale nella preparazione di un radicchio o di un'insalata, nell'insaporimento di un pinzimonio, con l'accortezza di scegliere sempre un aceto balsamico di media maturazione, scorrevole, non grasso. Balsamico e sale vanno tenuti leggermente più scarsi rispetto ai soliti dosaggi. Raccomandazione quasi superflua: quest'aceto richiede come partner ideale solo il genuino olio d'oliva.*
Singolare è l'abbinamento di questo condimento con il prosciutto crudo, stagionato. Nel caso di prosciutto dolce si raccomanda l'uso di un balsamico scarno e secco, anche leggermente immaturo. Nel caso del tipo salato, meglio ricorrere a un prodotto equilibrato, rotondo e vellutato. Un uso parsimonioso di questo aceto è indicato anche in certe insalate di pesce costituite da parti non cartilaginee, da molluschi privati di scheletro, a carne tritata molle o spugnosa. Preferibili le carni rosse a quelle bianche. Insomma, possibilità impensate a chi ha fantasia".

ALLA RICERCA DI UN PIATTO TIPICO ALBANESE

E per finire (ci segnala Cesare Cosentini, vicepresidente della Commanderie) in una zona sub-montana della Calabria, Firmo, località di ceppo albanese, in occasione della festa delle rose – che chiamano *rusalet* –, tra canti e danze (la antichissima *vala*) si prepara un autentico piatto albanese: si chiama *shetridhla* (vuol dire "stirata"), a base di farina, pochissime uova e poca acqua. Gli ingredienti, trasformati in ciambella, vengono lavorati fino a farne un insieme di fili sottili come grossi spaghetti. Squisita la *shetridhla* con i fagioli, o con il sugo di castrato, o anche con olio, aglio e peperoncino. (Chi passa da Firmo e vuole assaggiare il piatto, avvisi il sig. Carmine allo 0981/930301).

OTTOBRE

GLI ASTRI IN CUCINA

di Angela Maria Sirio

♈ ARIETE

Favorevoli movimenti planetari danno all'autunno un'impronta fortunata e consentono proficua evoluzione al lavoro; facilitato anche il rapporto col prossimo. Per gli effetti di una eclisse di Sole (il giorno 3) e dell'eclisse di Luna nell'Ariete, nei giorni 16 e 17, possono verificarsi lievi scompensi nell'equilibrio fisico soprattutto delle native di aprile. I giorni migliori per iniziative gastronomiche sono sicuramente il 16 e il 17, il 26 e il 27.

♉ TORO

Con l'autunno muta il cielo, che segna nei vostri confronti una flessione: sarà in subbuglio la vita affettiva per nuove situazioni, o per timori, gelosie, prepotenti attrazioni sessuali. Contrarietà nel lavoro e calo del profitto. Piccoli problemi di salute, ma solo per i nati in aprile. I giorni adatti agli itinerari golosi, in occasione della vendemmia, sono l'1 e il 2 e dal 18 al 20.

♊ GEMELLI

Trarrete beneficio dai recenti movimenti planetari e ne ricaverete energia e intraprendenza; persistono tuttavia ancora molti astri avversi, che causano una stasi nella vita sociale, con negative ripercussioni sull'economia; instabilità e mutamenti per i nati il 9 e il 10 giugno. Vi rilasserete cucinando per gli amici: i giorni propizi per farlo sono dall'11 al 13, il 21 e il 22.

♋ CANCRO

Brindate: Marte, dopo sei mesi di sosta in opposizione, il giorno 9 si mette in movimento, consentendovi di godere al massimo gli effetti di Giove propizio; ottobre vi vedrà vincenti nel lavoro e nell'amore; sarà periodo creativo e, per le native più giovani, anche fertile. I giorni 3, 4, 9, 10 e 16 sono, tuttavia, ancora i più difficili per la salute e per l'umore; i giorni migliori, invece, sono sicuramente dal 23 al 27.

♌ LEONE

In ottobre si verificano movimenti planetari che infrangono la generosa situazione verificatasi in estate. Preparatevi a intralci nel lavoro, a complicazioni negli affari, a divergenze con gli amici e i collaboratori, a denaro in uscita. Nell'amore: aggressività e reazioni violente agli insuccessi renderanno caldo il vostro autunno. I giorni "ruggenti": dall'11 al 13; quelli adatti ai convivi, invece, il 26 e il 27.

♍ VERGINE

In ottobre, pur persistendo le configurazioni astrali impegnative, sempre causa di insicurezza, di pessimismo, di problemi vari, potrete godere di una pausa rigenerante davvero proficua. Programmate itinerari gastronomici in campagna, o andate per boschi a cercar castagne o funghi: vi gioverà nello spirito e nel fisico. I giorni migliori sono i primi e gli ultimi quattro; i momenti no sono il 14 e il 15.

♎ BILANCIA

Attenzione: il Sole in Bilancia avrà un'eclisse il giorno 3, conseguentemente questo compleanno riserva sorprese, cambiamenti nel menage. Gli astri vi sono complessivamente propizi, e consentono un mese interessante per il lavoro, vivo per le amicizie e i contatti mondani. I giorni più stimolanti e anche adatti ai convivi sono il 3 e il 4, l'11 e il 12, il 30 e il 31.

♏ SCORPIONE

Venere, Mercurio e anche il Sole, dal giorno 23 nello Scorpione, determineranno un autunno straordinariamente vivo, dinamico, proficuo per lavoro, affari, viaggi e inoltre appassionato e fortunato per la vita affettiva. Situazione economica in rialzo; sono quindi favorite le operazioni speculative, il risparmio, le compravendite. Approfittatene con calma. Ai piaceri della tavola s'addicono i giorni 5, 6, 14, 15, 19.

♐ SAGITTARIO

Non vi sono modifiche nella vostra situazione, che seguiterà a essere limitativa per i nati in novembre e di rinnovamento per quelli di dicembre. La prima metà del mese è propizia agli affari, ai contatti, ai viaggi e agli itinerari golosi; puntate soprattutto sui giorni 7 e 8; la seconda metà di ottobre porta disorientamento nei sentimenti, voglie proibite che turberanno i sensi. I giorni no: il 21 e il 22.

♑ CAPRICORNO

Marte, dopo sei mesi di sosta, lascerà il vostro segno, favorendo un autunno tranquillo, in cui ritroverete la vostra consueta calma; ciononostante la prima metà del mese sarà ancora frenetica e densa di impegni, propizia al disbrigo di affari e ai lavori di ogni tipo, anche della vendemmia. I giorni migliori per convivi o incontri gastronomici sono dal 9 all'11.

♒ ACQUARIO

Novità nel cielo di ottobre: il giorno 9 Marte entrerà nel vostro segno, colorando di rosso questo autunno. Sarà dunque un periodo caldo per l'amore, movimentatissimo per le amicizie, stimolante per le iniziative di lavoro. La prima metà del mese è propizia ai soggiorni termali o a quelli nei club della salute; i giorni adatti ai peccati di gola e di sesso sono dall'11 al 13. Prudenti, invece, il 26 e il 27.

♓ PESCI

Avrete un autunno generoso che porterà gioie nell'amore e nella famiglia; avrete inoltre occasioni per miglioramenti di posizione sociale e condizioni economiche. C'è posto anche per un nuovo lavoro. Ottobre sarà propizio agli affari, alle compravendite e ai rifornimenti di dispensa e cantina. Sarete nelle condizioni ottimali per gustare il cibo con grande voluttà; i giorni più propizi sono il 5 e il 6, il 14 e il 15.

CUCINA SHOPPING

SPLENDIDO RAME IN TAVOLA

Portare in tavola un primo, un secondo o il dessert non è certo un problema: basta un bel piatto da portata e l'effetto è assicurato. Ma quando si tratta di presentare il formaggio, chissà perché, il discorso si fa quasi imbarazzante e si è presi da mille dubbi. Come offrirlo? Su un vassoio, semplicemente sopra un tagliere o, invece, sotto una "campana" di vetro?

Per risolvere il dilemma abbiamo pensato a qualcosa di veramente raffinato, oltre che funzionale: un portaformaggi, con cupola in rame e base in solido legno naturale, firmato Mazzucato e realizzato dallo Studio Emme. Si tratta di un oggetto dal design esclusivo, con un decorativo pomolo dorato che ha la forma del grappolo d'uva.

Le nostre lettrici potranno acquistarlo al prezzo di **L. 148.900** (IVA compresa), più L. 6.500 per spese di imballaggio e di spedizione.

Per ricevere il portaformaggi, basta compilare il tagliando che appare qui sotto e inviarlo a "La Cucina Italiana" – Redazione – via della Posta 10, 20123 Milano. Chi non vuole ritagliare la rivista può spedire una fotocopia del coupon o una lettera con richiesta specifica.

Fotografia di Giuseppe Pisacane
Tovagliette di Pratesi

Prego inviarmi N. **PORTAFORMAGGI** pubblicato sul numero di Ottobre 1986
Pagherò al postino, al momento della consegna, l'importo di **L. 148.900**, per ogni articolo richiesto, + **L. 6.500** per spese di spedizione.

Nome ______ Cognome ______

Firma ______ Indirizzo ______

CAP ______ Città ______

BX: UNA NUOVA GAMMA PER UN SUCCESSO EUROPEO

BREAK BX 19 TRS

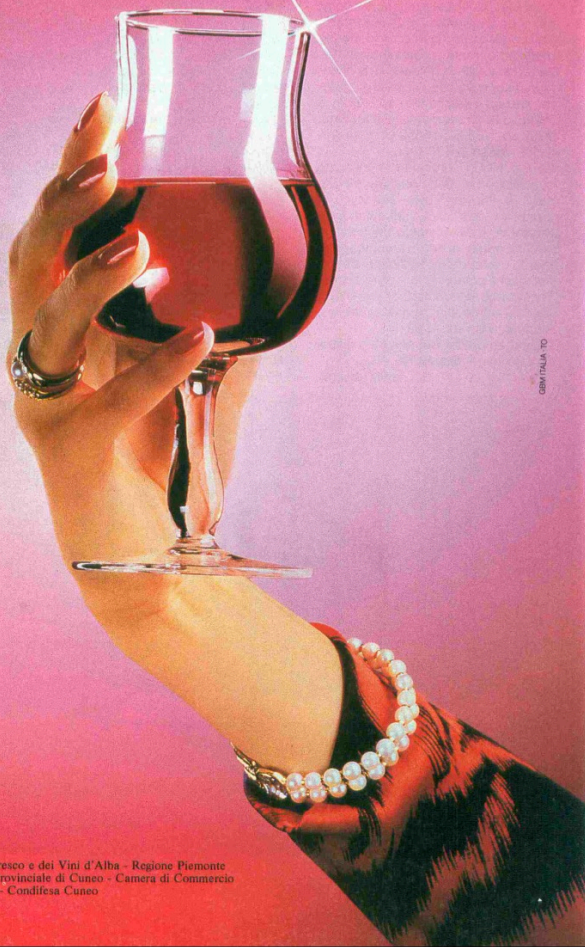
BX 19 TRD

In genere, le operazioni di restyling su un modello vengono attuate nel momento di fase calante, per rivitalizzare e dinamizzare il mercato cui il modello si rivolge. La strada scelta da Citroën per la gamma BX è diametralmente opposta.
La BX, infatti, presentata a Parigi nel 1982, è oggi un successo europeo.
In Francia è la vettura di gamma media più immatricolata, il primo Diesel ed occupa il terzo posto nella classifica delle immatricolazioni di tutte le marche e tutti i tipi.
Commercializzata in Europa a partire dal 1983, la BX ha toccato quota 109.000 vetture nel 1985, con una progressione del 20% rispetto al 1984. In Italia, dall'Aprile del 1983 alla fine del Maggio 1986, la gamma BX ha superato le 68.000 unità. Un successo, dunque, che Citroën ha deciso di "cavalcare", venendo incontro ai desideri di una clientela ancora più estesa e diversificata con la proposta di una gamma rinnovata e ampliata. Tutti i modelli BX fruiscono infatti di una serie di modifiche che riguardano sia l'esterno sia l'interno delle vetture. In dettaglio, all'esterno, i parafanghi anteriori e posteriori sono stati allargati, gli indicatori di direzione sono stati modificati, i paraurti sono più avvolgenti e l'esterno delle porte è stato rivestito con pannelli insonorizzanti. All'interno, la rivisitazione è stata, invece, integrale: nuova plancia, nuovo cruscotto a quadranti rotondi, comandi a leva situati sotto il volante, nuovo volante monorazza sono le principali novità presentate.
L'intervento nella gamma BX comprende anche, come dicevamo, un ampliamento del numero di modelli a disposizione.

La BX 17 RD si affianca alla BX 17 D (1769 cc., Diesel) con un livello di rifiniture superiore (tergilunotto posteriore, profili laterali di protezione, predisposizione impianto radio, sedile posteriore completamente ribaltabile) e la BX 19 TRS alla BX 19 GT, conservando la stessa motorizzazione (1905 cc. benzina), ma con una dotazione migliorata (spia mancata chiusura cofano e bagagliaio, telecomando chiusura centralizzata porte, cofano e bagagliaio). I nuovi modelli fruiscono naturalmente dello stesso restyling operato su tutta la gamma.
La terza novità, la BX 19 GTI, presenta invece, sulla base del restyling generale, un allestimento specifico; è infatti una granturismo a iniezione, 1905 cc., 125 cv. a 5500 giri/min., velocità massima 198 Kmh.
La BX 19 GTI presenta coprimozzo specifici, un alettone posteriore stilizzato, la plancia in color antracite, un cruscotto specifico a cinque quadranti rotondi, il rivestimento dei sedili in velluto grigio e nero. L'equipaggiamento è ricchissimo: alzavetri elettrici anteriori e posteriori, chiusura centralizzata con telecomando, servosterzo, fari antinebbia, tergilavavetro posteriore, vetri azzurrati.
Da settembre la vettura sarà a disposizione con il dispositivo ABS.

Wolf Benvenuti

BX 19 GTI

BX 19 GTI

IL POSTO DELLE FRAGOLE

A leggere le statistiche, si direbbe che il posto delle fragole, almeno per quanto riguarda la popolazione della Germania, sia... un vaso di vetro. Infatti quella di fragole sembra essere la marmellata preferita da un popolo che di dolci conserve fa un uso piuttosto importante. Chi si occupa di studiare tendenze di mercato e consumi è infatti in grado di assicurarci che le marmellate, le confetture e le gelatine, a base di vari tipi di frutta ma con una netta predilezione per quelli di bosco, vengono usate in quel paese non solo spalmate sul pane della prima colazione, ma anche, e questa sembra essere un'abitudine che va diffondendosi soprattutto fra le giovani donne di casa, in altri modi.

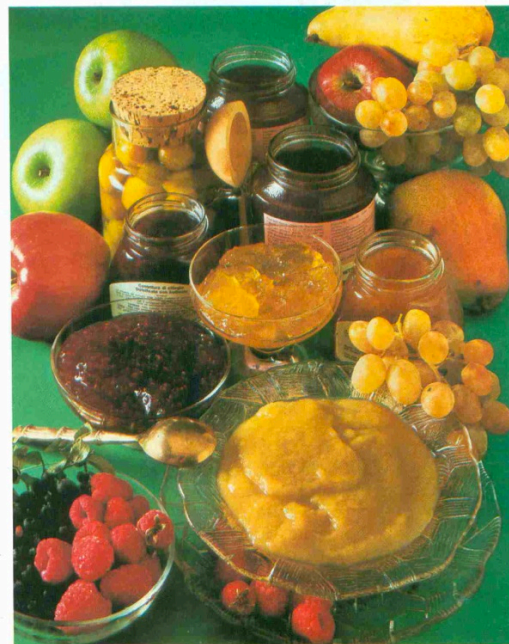
Sono finiti, almeno lo speriamo, i tempi in cui si guardava con un po' di sufficienza agli usi gastronomici diversi dai nostri. C'è infatti sempre da imparare qualcosa da tutti o almeno si può prendere degli spunti e rielaborarli.

Vediamo dunque alcuni di questi usi non tradizionali.

Sarà capitato a molti di vedersi servire, nei ristoranti di qualche paese d'Oltralpe o in certe località italiane di confine, un piatto di selvaggina accompagnato da marmellata di mirtilli: un contorno di tutto rispetto (e sapore) specialmente se unito a un delicato e acidulo purè di mele. Una piacevole variante può essere l'uso di gelatina di mele cotogne o di ribes. Più audace ma gradevole per il suo fondo asprigno, un tocco di confettura di albicocche.

Un accostamento più insolito ma sempre interessante è quello con le verdure: potete provare per esempio a unire una cucchiaiata di confettura ai frutti di bosco agli involtini di verza. Se, stimolati dai tentativi precedenti, volete lanciarvi in esperimenti più azzardati, ecco un altro suggerimento, dalla Germania con dolcezza: accompagnate la classica cotoletta con una variopinta insalata a base di pomodori, peperoni, chicchi d'uva e cipollina fresca, il tutto condito con una salsina a base di gelatina di frutta (il gusto sceglietelo voi) diluita ed eventualmente allungata con un po' di panna. Salate, pepate e servite. Naturalmente anche in Germania questi usi sono più l'eccezione che la regola. La regola dice di spalmare il contenuto del vasetto sul pane, oppure su delle omelette o di farne delle crostate o altri dolci.

Il costume è cambiato soprattutto per quanto riguarda la preparazione delle marmellate stesse: mentre un tempo la maggior parte delle donne di casa tedesche preparava in casa anche queste conserve, ormai solo poco meno di un quinto del quantitativo totale consumato è coperto da prodotti fatti in casa. Le marmellate industriali sono buone, igienicamente sicure e i consumatori vi si rivolgono con fiducia. Oggi in Germania vengono prodotte ogni anno circa 180.000 tonnellate di queste dolci conserve, di cui 9.000 vengono esportate, segno che la qualità delle confetture, delle marmellate e delle gelatine tedesche si fa apprezzare anche all'estero.

M.L.

UN "OSCAR" ALLA FANTASIA

Chi, nel mondo del lavoro, dimostri di saper interpretare o rivisitare la realtà in maniera nuova, estrosa e singolare, può inaspettatamente ritrovarsi fra le mani niente di meno che un "Oscar alla fantasia". È capitato a Marina Deserti Stori, amministratore delegato della D & C (importatrice dello Champagne Veuve Clicquot Ponsardin), che ha vinto la prima edizione di questo insolito premio, ideato e patrocinato dall'"Associazione della via Montenapoleone". La consegna dell'Oscar è avvenuta nel Ridotto dei palchi del Teatro alla Scala, una cornice che non è stata certo scelta a caso, dal momento che Marina Deserti è stata premiata proprio per la sponsorizzazione, con lo Champagne Ponsardin, dell'opera "Il viaggio a Reims". La preziosa targa è stata consegnata da Lella Cuberli che, nell'opera, ha interpretato la contessa di Folleville. Una targa-ricordo è andata, inoltre, a Carlo Maria Badini, sovraintendente del Teatro alla Scala.

UN PORTO PER OGNI OCCASIONE

Nei migliori terreni della Valle del Douro, in Portogallo, si estendono oltre 150 ettari di vigneti che danno origine al Quinta do Noval: un Porto ormai esportato in tutti i continenti (perfino in Australia e Nuova Zelanda) che ha ottime quotazioni anche nelle aste inglesi di Christie e di Sotheby e che arriva ora anche in Italia nelle sue diverse qualità. Old Coronation Rosso o Bianco, dal gusto amabile, indicato per aperitivo o per accompagnare dessert; Branco Extra Seco, ideale come base per cocktail e long drink. Ci sono poi anche i preziosi Vintages da noi importati nelle annate '70 e '78. A siglare l'accordo di distribuzione con la casa produttrice ci ha pensato la ditta Ennio Pescarmona.

CON IL WHISKY A TUTTA VELOCITÀ

Molti sponsor dai nomi prestigiosi si sono da tempo avvicinati all'off-shore, il nuovo sport che affascina tutti gli appassionati del mare, del rischio e dell'avventura. Tra le marche di grande richiamo c'è ora anche "Rare Scotch Whisky J. & B." che il 4 e il 5 ottobre organizzerà per la prima volta a Marciana Marina, la "J. & B. Scotch Whisky Cup", gara conclusiva dei campionati europei e ultimo decisivo appuntamento dell'anno prima della grande avventura dei mondiali in Nuova Zelanda. La spettacolare gara vedrà sfrecciare in mare aperto i bolidi off-shore a una velocità di 150 km orari.

PER CAPIRE LA MONTAGNA

Comportarsi meglio con la Natura, in montagna, imparare a conoscerne e apprezzarne i frutti: questo l'obiettivo della Aziende autonome di soggiorno e turismo di Primiero-Vanoi e S. Martino di Castrozza (Trento), che hanno indetto un Premio giornalistico articolato in tre sezioni: la gastronomia di montagna, il turismo naturalistico in montagna, il Primiero e S. Martino di Castrozza. Al concorso possono partecipare giornalisti italiani e stranieri con uno o più articoli o servizi radiotelevisivi apparsi – nel periodo 1-4/31-12/1986. Al vincitore di ogni sezione verrà assegnato un premio di L. 2.000.000, più un fiore in oro e argento. Inoltre, a chi dedicherà un servizio ai vini delle zone montane, la Càvit riserverà un premio speciale di L. 1.000.000. Per informazioni rivolgersi a Guido Stecchi, tel. 02/2135427.

UNA LAVATRICE... MONODOSE

Bucato più facile, più economico e più rapido: questo è il grande vantaggio offerto da Rex Jetsystem, la nuova lavatrice con sistema di lavaggio a pioggia che soddisfa sia le esigenze delle grandi famiglie sia quelle di chi vive solo. Con questo nuovo elettrodomestico si può lavare anche un indumento solo: la fuoriuscita d'acqua è infatti proporzionale alla quantità di capi introdotti. Senza più sprechi d'acqua, d'energia e di detersivo, dunque, e con la libertà invece, di lavare quando e quanto si vuole (anche 5 kg). Rex Jetsystem presenta inoltre tutte le caratteristiche delle lavatrici all'avanguardia, come il tasto extra-economia che compensa la minor temperatura di lavaggio con un aumento dell'azione meccanica, il tasto flash-wash per bucati poco sporchi e la vasca inox dotata di un guscio protettivo.

IL "SILENZIO"... È D'ORO

Agenzie di pubblicità e case di produzione di tutto il mondo si sono date appuntamento a Cannes per il 33° Festival del Film Pubblicitario, la più importante manifestazione internazionale del settore. Per la categoria "Prodotti Alimentari" il premio Leone d'Oro è stato assegnato quest'anno all'agenzia Canard Advertising di Torino per il filmato promozionale della Pasta Agnesi. Lo spot che dura 30 secondi presenta una tavolata di amici che gustano un primo piatto in "Silenzio" (questo anche il titolo del film). Al telespettatore che, abituato com'è agli slogan pubblicitari a raffica, si meraviglia di un messaggio tanto poco rumoroso la scritta che corre sullo schermo risulta tranquillizzante. Il film si chiude infatti con la frase: "Silenzio, parla Agnesi".

E IL PESCE DIVENTA DOC

Allo scopo di qualificare, selezionare e promuovere le produzioni ittiche nazionali è nato il consorzio Itticus che ha recentemente istituito un marchio di origine e qualità, per garantire il consumatore sulla provenienza e la freschezza del pesce. Obiettivo del consorzio non è, però, solo quello di tutelare l'immagine del pesce italiano, ma anche di promuoverne la commercializzazione. Per valorizzare le diverse qualità di pesce è importante attuare una serie di campagne promozionali e sviluppare una rete di vendita al dettaglio che garantisca al consumatore un servizio più qualificato ed efficiente.

RINGRAZIAMO

tutte le ditte che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi fotografici

BITOSSI DIFFUSIONE
servizio "Gien France" (pag. 38 e 39); piatto con decoro di frutta (pag. 57)
via Pietramarina 19,
SOVIGLIANA-VINCI (Firenze)

CERASARDA
piatti e boccali rossi e verdi (pag. 45)
Strada Statale 125, OLBIA (Sassari)

I.V.V.
piatto blu e bicchiere (pag. 31)
Lungarno Guido Reni 60
S. GIOVANNI VALDARNO (Arezzo)

KOIVU
tagliere e portasale (scheda "corona ai porcini"); portazucchero (pag. 68)
Via Cerva 13/25, MILANO

LA CRISTALLO
servizio Royal Worcester (pag. 35)
Via Sandro Sandri 2, MILANO

LA PORCELLANA BIANCA
taglieri in marmo (pag. 29 e 68); pirofila (pag. 47); pirofile e terrina (pag. 49); casseruolina e mestolino bianchi (pag. 75)
Via dell'Orso 7, MILANO

LAMAS - Ceramiche pugliesi
zuppiera (pag. 17); piatti (pag. 19 e 47)
Via Selva di Fasano
CASTELLANA GROTTE (Bari)

MESSULAM
piatti Wedgwood (pag. 59)
Via Rovigno 13, MILANO

OSTOVICS-VIENNA
taglieri (pag. 27 e 29); piatti neri (pag 33)
Ag. Gen. per l'Italia "Isabella Trani"
Via F. Casati 44, MILANO

PAGNOSSIN
piatti e servizio da tè (pag 71)
Via Noalese 94, TREVISO

PINTI INOX
posate "Excalibur" (pag. 31)
Via Antonini 77, SAREZZO (Brescia)

PIRAL Coop. Stovigliai
tegamino rosso (pag. 75)
Via Casarino 153, ALBISOLA CAPO (Savona)

ROVIDA
piatti Hutschenreuther "Marie Claire" (pag. 55)
Piazza Cordusio 2, MILANO

SAVANA
bicchiere (pag. 33)
Via Parlamento Europeo 7
OLMO-BADIA A SETTIMO (FI)

TOGNANA - Porcellana d'Italia
pirofile decorate (pag. 53)
Via Capitello 22, CASIER (Treviso)

VETRERIA LUIGI BORMIOLI
bicchieri (pag. 38 e 39)
Via Moletolo 6, PARMA

TANTI PERCHÉ

LA POSTA DEL CUOCO

di Cirillo

MAURA A. (Torino) – Durante un week-end gastronomico in Francia ho acquistato, presso una fattoria, del "foie gras" confezionato in loco in scatolette di metallo. Ho seguito l'operazione di sterilizzazione con un apparecchio uso famiglia, durata in alcuni casi per 20 minuti e in altri per 2 ore allo scopo, mi è stato garantito, di conservare il prodotto rispettivamente per 6 mesi e 10 anni. Esiste un modo per verificare la buona conservazione del prodotto? Come posso essere certa che la sterilizzazione sia avvenuta in maniera veramente corretta e sicura?

Il trattamento termico di prodotti alimentari immessi in contenitori ermeticamente chiusi permette di raggiungere risultati sicuri quando si trattano alimenti non acidi (carne, pesce, legumi, sughi) ad alte temperature: almeno 120°, per almeno 3-4 minuti. Per evitare il botulino, il bacillo che sviluppa una temibile tossina, causa di intossicazioni acute, possono bastare temperature anche inferiori, purché siano state mantenute più a lungo. Ci sembra che nel caso da lei descritto ciò sia avvenuto e pertanto il prodotto dovrebbe essere sicuro. Sempre valida, quando si consumano prodotti in scatola, è la precauzione di osservare che questa non presenti rigonfiamenti, non sia esternamente appiccicosa, insomma, deve essere... in forma perfetta. Non le consigliamo comunque di attendere dieci anni per aprire le sue preziose scatole di "foie gras"! Ricordi inoltre che, una volta aperte, il contenuto delle scatole va consumato velocemente.

MARIELE Z. (Pescara) – Mi aiuti a risolvere un dubbio: frittata e omelette sono la stessa cosa o si tratta, invece, di due preparazioni diverse?

Fra le due preparazioni c'è effettivamente una differenza: la frittata nostrana è una preparazione a base di uova (generalmente se ne calcolano 2 a persona) alle quali si può unire, volendo, un po' di latte o panna; essa va cotta a puntino su tutti e due i lati, possibilmente nella padella di ferro, con olio e burro o con uno dei due grassi. L'omelette francese è formata soltanto da uova sbattute, senza alcuna aggiunta di latte. Anche in questo caso si calcolano due (a volte anche tre) uova a testa. Per la cottura, i francesi utilizzano quasi esclusivamente il burro ma la differenza sostanziale sta nella consistenza. L'omelette, infatti, è cotta bene soltanto su uno dei due lati mentre l'altro deve restare morbido. È su questo che verrà poi appoggiato il ripieno. A differenza della frittata che viene presentata piatta, l'omelette alla francese viene sempre arrotolata su se stessa.

VIVIANA M. (Bergamo) – Molti anni fa in un ristorante sul confine svizzero ho mangiato delle patate fritte che avevano la forma delle orecchiette pugliesi...

Patate fritte? Forse si trattava di quella specie di "chips" cinesi, ora reperibili in molti supermercati e sicuramente nei negozi che vendono prodotti alimentari dalla Cina. Si tratta di un impasto a base di crostacei secchi, che vengono macinati, mescolati con albume d'uovo e farina di soja o di riso; da questo composto si ricavano delle fettine che vengono poi fritte in olio bollente e servite ben dorate e croccanti.

UNA FORTUNATISSIMA ABBONATA

Si chiama Mirella Marta e abita a Torino la vincitrice del bracciale (in oro e diamanti, rubini e smeraldi, composti in un mazzolino di fiori) messo in palio per la nostra campagna abbonamenti '86 dall'azienda orafa Alfieri & St. John. L'ambito premio è stato consegnato alla vincitrice da Ilaria Furlotti, responsabile dell'azienda, e dal nostro direttore Paola Ricas alla presenza dell'intendente di Finanza Isabella Roggero.

MARIA LUISA D. (Verona) – Ho acquistato una padella in ferro molto pesante, ma non sono riuscita a farmi spiegare come devo "trattarla" prima dell'uso e come debbo poi pulirla. Vorrei evitare la ruggine, ma non so come fare.

Prima di essere usata per la prima volta, la padella di ferro va scaldata vuota; la cosparga di sale fino e la strofini ben bene aiutandosi con uno straccetto. Infine elimini il sale con un panno lievemente intriso d'olio. La padella così trattata è pronta per l'uso. In seguito, non la lavi mai, ma la pulisca allo stesso modo con sale e olio. Se proprio non può fare a meno di bagnarla, abbia l'avvertenza di non riporla mai bagnata ma la faccia asciugare alla perfezione sulla fiamma, poi la unga come già spiegato sopra. Seguendo questi semplici accorgimenti, vedrà che la sua padella di ferro si manterrà perfettamente efficiente.

GIANCARLO B. (Grosseto) – A pagina 90 de "La Cucina Italiana" di giugno appare un articolo a firma di Luciano Ferrari che contiene una imprecisione. Si legge infatti che il Ristorante Margherita di Viareggio, al quale va tutta la mia stima, ha per primo, quest'anno, presentato la carta degli oli composta da 7 extravergine unitamente a una miniguida sull'uso di questo condimento. Mi preme, per correttezza, puntualizzare che la nostra prima carta, con 6 oli extravergine, fu presentata ben 10 anni fa... Oggi la stessa (e il relativo carrello) si compone di 55 extravergine in rappresentanza di tutte le regioni olivicole italiane, con una breve storia dei diversi tipi di coltura e l'indicazione dei piatti consigliati in abbinamento...

La ringraziamo per la precisazione e, dopo aver esaminato la carta e la documentazione che ci ha inviato, siamo lieti di segnalare ai nostri lettori il suo ristorante, così favorevole alla valorizzazione del "succo d'oliva". È l'Hotel Ristorante Enoteca Ombrone, viale Matteotti 71, Grosseto, tel. 0564/22585. Le segnalazioni dei lettori, soprattutto attenti come lei, sono utilissime.

INDICE DELLE RICETTE DI QUESTO FASCICOLO OTTOBRE 1986

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

PESCI

VERDURE

PIATTI DI MEZZO

DOLCI

SCUOLA DI CUCINA

LA CUCINA RAPIDA

LA CUCINA DI CASA NOSTRA: SICILIA

IL TEMA DEL MESE: POLENTA PASSEPARTOUT

IL BARMAN IN CASA

L'ORA DEL TÈ

LA CUCINA A MICROONDE

Le ricette con questo simbolo sono "rapidissime". In questo indice sono indicate con l'asterisco (*)

LA CVCINA ITALIANA

Direttore responsabile
Paola Ricas
Redazione
Vitalba Paesano *(redattore capo)*
Erika Berti
Rosy Prandoni *(revisione)*
Grafica e impaginazione
Donatella Baraldi
Carla Pozzati
Nerina Vailati
Cucina sperimentale
Walter Pedrazzi
Regina Cameli
Segretaria di redazione
Loredana Diana
Direzione editoriale
Enrico Mayer
Direzione Commerciale
Gianfranco Rocca *(direttore)*
Laura Pellegrino
Direzione tecnica
Edmondo Pradella
Hanno collaborato a questo numero:
Massimo Alberini, Gianni Baini (fotografo), Enza Bettelli, Giovanna Bianco, Cirillo, Dario Comi, Clelia d'Onofrio, Riccardo Di Corato, Luciano Ferrari, Enrico Guagnini, Flavio Guberti, Manuela Lazzara Pittoni, Wanda Passadore, Giuseppe Pisacane (fotografo), Toni Sarcina, Angela Maria Sirio.

Direzione e Redazione: tel. 873172 - 878880 - 807767. **Direzione commerciale:** tel. 8693813. **Amministrazione:** tel. 807158. **Prezzo per copia** Italia L. 4.500. **Copie arretrate** Italia L. 9.000.

Fotocomposizione: News - Via Nino Bixio, 6 - Milano. **Fotolito:** Lito-scan Bencetti - Via Gallarate, 116 - Milano. **Stampa:** Amilcare Pizzi S.p.A. - Arti Grafiche - Cinisello Balsamo (MI). **Carta:** Roffset/0 della CTS. **Distributore** esclusivo per l'Italia: A & G. Marco - Via Fortezza, 27 - Milano - tel. 25261.
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.
Abbonamenti:
Un anno (12 numeri): Italia L. 45.000; estero L. 65.000; estero via aerea L. 122.000; annate rilegate L. 60.000. Assegno bancario o vaglia postale a Editrice Quadratum S.p.A. via della Posta, 10 - 20123 Milano; conto corrente postale numero 14466205.
Ufficio Abbonamenti, via della Posta, 10 - 20123 Milano - tel. 804784 - 8692283.
Spedizione in abb. postale Gruppo III/70.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali